



そだちざかり

11月給食だより



令和7年11月1日
越前町学校給食センター

朝晩の急激な冷え込みで木々の葉が赤や黄色に色づき、秋から冬に向けて季節の移り変わりを感じる今日この頃です。気温の寒暖差に合わせて衣服の調節をこまめに行い、規則正しい食生活を心がける等、体調管理をしっかり行いましょう。

11月18日~21日 越前町学校給食週間

学校給食の始まり



明治22年 山形県鶴岡町の忠愛小学校で、貧しくて弁当を持ってくるののできない子供達のために、昼食におにぎりとおかずを出したのが、学校給食の起源と言われています。その後、学校に来られない子や、体の弱い子を救うために、全国各地で給食が広まってきましたが、戦争による食料不足の影響で実施できなくなってしまいました。

支援物資による学校給食の再開

昭和21年12月24日 戦争が終わり、外国からおくられた脱脂粉乳や缶詰で学校給食が再開し、この日を「学校給食感謝の日」と決めました。越前町では、この日の一か月前を「越前町学校給食週間」としています。給食ができるまでには、たくさんの方々の手がかけています。食べ物を大切にして、感謝の気持ちを忘れずにいただきましょう。

明治 22 年ごろ	大正 12 年ごろ	昭和 17 年ごろ	昭和 22 年ごろ
おにぎり 塩ザケ 漬物	五色ごはん えいよう汁	すいとんのみそ汁	ミルク(脱脂粉乳) トマトシチュー



給食週間中の献立紹介

11月18日(火) リクエスト お肉料理編

ビビンバと若鶏のレモン煮のどちらが食べたいかのアンケートでは、若鶏のレモン煮が選ばれました！レモンのさっぱりソースにからあげをからめた、大好評のメニューです。

11月19日(水) えち膳の日献立

越前町の各地域でとれた食材を使った給食の登場です。夏にとれた玉ねぎを甘くなるまで炒めて、真空パックにして凍らせておいたものをソースに使っています。どんな味になるか、お楽しみに～。

11月20日(木) リクエスト パン料理編

ピタパンとホットドッグのどちらが食べたいかのアンケートでは、ホットドッグが選ばれました！パンにウインナーと野菜炒めをはさみ、ケチャップをかけていただきます。それぞれの学校で1番人気のデザートもつきます。

11月21日(金) 地場産プラスワン給食

今年度最後の地場産プラスワン給食です。今回は「いちほまれ」や「ふくいポーク」「こしのルビー」そして、あったかい「呉汁」も登場する福井県の特産物を味わう特別メニューです。

じばさん 地場産プラスワン給食

9月からはじまった「地場産プラスワン給食」も、11月でラストを迎えます。福井の美味しい地場産物が全部で6回給食で登場することになります。どれも、地元の自然の恵みがたっぷりつまった食材ばかりです。

さて、ここでちょっとクイズ！これまで登場した地場産物、みなさんは覚えていますか？

第1回 9月 ○○○○ (シャインマスカット)

第2回 9月 ○○○○○を使ったムース

第3回 10月 アールス○○○

第4回 10月 ふくい名水○○○○

第5回 11月 ○○○○○タルト

第6回 11月 ○○○○○ (福井県のブランド米)



○には、どんな言葉が入るかな？

それぞれの食材について、QRコードを読み込むと「地場産物スリーヒントクイズ」が登場します。ヒントを手がかりに、当ててみましょう。ぜひ、おうちの人と一緒に福井の魅力をもう一度感じてみてくださいね。

【第1回】

【第2回】

【第3回】

【第4回】

【第5回】

【第6回】



11月のお米は特別栽培米
「いちほまれ」になります！

農薬と化学肥料の使用を
50%に減らしたお米です。



動画「福井県のお米と特別栽培米」（公財福井県学校給食会）



11月19日
ジュナナ献立



今年の暑い夏休みに地元でとれた規格外の
玉ねぎを甘くなるまで炒めて冷凍保存した
「オニオンキャラメリーゼ」を隠し味にカレーソース
を作ります。かれののフライにかけていただきます。