

令和3年2月分

2/2 (火) 節分&水産物無償提供献立



献立

- ・ソフトフランスパン
- ・ココロ野菜のスープ
- ・カレイの香草揚げ タルタルソース付き
- ・フレンチサラダ
- ・こんぶまめ
- ・牛乳

献立について

本日は道の事業で無償提供されたカレイの香草揚げをメインにした献立です。カレイの香草揚げについてはシンプルにそのままでもおいしくいただけますが、食べやすいようにタルタルソースをつけています。フレンチサラダはダイスチーズをいれてチーズの酸味と塩味で味全体にアクセントを加えました。また、節分ということでこんぶまめをつけています。一緒に入っている昆布もあり食べやすかったです。

2/18 (木) 児童考案ご当地献立



献立

- ・ミニコッペパン
- ・塩ちゃんこラーメン
- ・揚げシュウマイ
- ・ブルーベリージャム
- ・牛乳

献立について

本日は福島小学校の児童が、授業の中で考案したご当地グルメ「塩ちゃんこラーメン」の献立になります。「ちゃんこラーメン」のイラストと説明をもとに食材を入れています。味は「あっさりとした味」と表現されているのでいろいろと検討した結果、塩味になりました。また、ブルーベリージャムは、校内の投票で上位に町内産ブルーベリージャムがはいましたのでつけたいところでしたが、定期的に町内産で作ることが難しいので雰囲気味わってもらうためにつけています。

2/19 (金)

児童考案ご当地 献立
町内産アワビ無償提供



献立

- ・福島産アワビとシイタケの炊き込みご飯
- ・ふのりの味噌汁
- ・鮭のフライ（ソース付き）
- ・ほうれん草ごま和え
- ・牛乳

献立について

本日は福島小学校の児童が、授業の中で考案したご当地グルメ「福島産アワビとシイタケの炊き込みご飯」の献立になります。町の養殖施設より無償提供を受けたアワビ250個を大きめにスライスし町内産シイタケとともにしょうゆベースの味付けで炊き込んでいます。たくさんシイタケとともに炊き込むことでごはん全体にうま味をつけたほか、アワビの食感と風味を存分に味わうためアワビ1個あたり3切れ程度にカットしています。

2/26 (金)

児童考案ご当地 献立
イカ[🐙]無償提供



献立

- ・黒米ごはん
- ・福島海鮮カレー
- ・イカリングフライ
- ・福神漬け
- ・牛乳

献立について

本日は福島小学校の児童が、授業の中で考案したご当地グルメ「福島海鮮カレー」の献立になります。カレーにはイカとタコをたくさん入れ、トッピングにもイカリングと、イカタコ尽くしのカレーです。黒米ごはんを使うことで食感を楽しめるようにしているほか、ご当地グルメ感をうまく補強しています。また、本日からカレーにいれたイカは町内の水産加工会社「大久 吉田商店」様より無償でいただいております。ありがとうございます。