

平成30年度 「ふくいの地場産学校給食推進事業」 3回目実施予定（1月～2月）

特産食材名 (主な産地)	食材の特徴	市町名等	献立名	実施予定日
上庄さといも 越前さといも (大野市)	・ブランド食材として人気。小ぶりで身が引き締まっている。粘り気があり、蒸崩れしにくい	おおい町	さといもの煮っころがし	2月7日
とみつ金時 (あわら市)	・丘陵地で育ち、独自の貯蔵法によって一年中出荷。上品な甘さと適度な水分を持つ	美浜町	さつまいものサラダ	2月7日
勝山水菜 (勝山市)	・冬が旬。甘さの中にもほろ苦さがある特有な味わいは、茎の部分に詰まっている	福井特支	勝山水菜のお浸し	1月25日
今庄つるし柿 (南越前町)	・全国で唯一、カビを防止するために、伝統的な道具を使って薪でいぶしているため、燻製の独特な香りが特長	南越特支	今庄つるし柿	1月24日
九頭竜まいたけ (大野市)	・昭和63年から人工栽培されている。身が厚く、歯ごたえ、香り共に抜群	清水特支	きのこの味わい汁	2月4日～21日
スズキ (越前町) (敦賀市)	・ヒラメと並ぶ、高級白身魚 ・出世魚である	高浜町	スズキフライ 越のルビークリームソース	2月
越のルビー (福井市) (あわら市)	・大玉トマトとミニトマトの中間の大きさ ・フルーツのような甘さが特長			
打ち豆 (坂井市)	・大豆を石臼の上でつぶし乾燥させたもの。古くから福井では伝統的な大豆の保存食として利用	若狭町	打ち豆と大根の煮物	2月7日
福井梅 (若狭町)	・三方五湖周辺で古くから多く栽培。種が小さく果肉がたっぷりて皮が薄いのが特長	坂井市	梅肉和え	2月4日～21日
マダイ (越前町) (敦賀市)	・桜鯛と呼ばれ、縁起の良い魚として慶事使用	あわら市	マダイフライ	2月8日
サバ (若狭町)	・若狭湾で多く水揚げされ、へしこやなれ寿司などの郷土料理に使われる。	嶺北特支	鯖の五目ちらし	1月16日
越前がれい (越前町)	・正式名は「アカガレイ」 水揚量が多い越前町の地名から「越前がれい」と呼ばれる	盲学校	赤ガレイのあんかけ	1月下旬
ふくいサーモン (福井市) (小浜市) (おおい町)	・大野市の淡水養殖場で稚魚まで育てられた後、県内4ヶ所（福井市、小浜市、おおい町）の海面養殖場で養殖 ・敦賀水産加工場にて加工 ・臭みが無く、程よい脂が乗り、身の色も良い	鯖江市、越前市 南越特支	ふくいサーモンの揚げ浸し	1月24日～2月8日
		清水特支	ふくいサーモンのフライ	2月
若狭牛 (坂井市) (池田町) (若狭町)	・若狭牛は、坂井市や池田町、若狭町などで飼養 ・霜降りの度合いのサシが密できめが細かく、風味が良い	福井市、大野市、 越前市、南越前町	若狭牛のミンチカツ、コロッケ	1月21日～2月19日
		勝山市、奥越特支 高志中	若狭牛のビーフシチュー 若狭牛と打ち豆とトマトのシチュー	1月24日～2月8日
		福井南、嶺南東、 嶺南西特支	若狭牛の肉豆腐	1月24日～2月7日
ふくいポーク (越前市)	・親牛は畜産試験場から供給される ・やわらかできめが細かく風味が良い	越前町	ふくいポークのカツレツあけぼのソース	2月か3月
		池田町 若狭町	ふくいポークのソースカツ丼 ふくいポークのしょうゆカツ丼	2月7日