

ふくっこだより (第2号)

令和3年1月 福島市幼稚園・保育課

ふくっこランチ応援プロジェクト（福島型給食推進事業）の取り組みをお知らせします。

今回は地元の生産者と保育園がつながり、地産地消を推進している施設をご紹介します。

社会福祉法人さくら福祉会の鳥川保育園は、東日本大震災後、給食食材の選択にあたって、保護者からのアンケートをもとに、県外産の食材や喜多方産の米を使用してきました。

そして、3年ほど前から、モニタリング検査をしっかりと行っている福島市産の米を使用したいと考え、近隣の方にお願ひし、地元のお米を使用することになりました。

また、ふくっこランチ応援クルーに登録されている上鳥渡地区にある、結城農園からじゃがいもを購入し、給食に使用しています。



～市長がふくっこランチを試食！！～

令和2年12月16日に木幡浩市長が鳥川保育園を訪問し、子ども達と一緒に給食を頂きました。当日のメニューは、地元の生産者から購入したお米と、ふくっこランチ応援クルーから購入したじゃがいもを使用したカレーライスでした。カレーライスには、鳥川保育園ならではの、お手製「福神漬け」が添えられました。

お手製の「福神漬け」は、園の畑で育て、収穫した大根を使っているそうです。



ふくっこランチ レシピ

☆鳥川保育園特製福神漬け



〈材料〉 1人分

- ・大根 15～20g
- ◎しょうゆ 3g
- ◎上白糖 2g
- ◎みりん風調味料 1g

〈作り方〉

- ① 大根は1～1.5cm程のいちょう切りにする。
- ② ①をさっと下茹でする。
- ③ 調味料(◎)を鍋に入れ、沸騰するまで火にかける。
- ④ ②を耐熱容器に入れ、③が温かいうちに和える。
- ⑤ 粗熱がとれたら冷蔵庫に入れて、よく冷やしたら完成。



～ふくっこランチメニューレシピ募集!!～

各施設のおすすめメニュー、ふくっこランチメニューのレシピを募集します。ふくっこランチ応援プロジェクトが令和2年4月から始まり、季節は冬を迎え、給食には季節ごとに旬のものを使用していることと思います。旬の食材を使ったレシピや、施設オリジナルメニューをぜひご紹介ください。提出方法は下記のとおりです。集まりましたら、ふくっこだよりにてご紹介いたします。ふくっこランチ応援プロジェクトに参加している施設でメニューを共有し、市内全体でふくっこランチを提供して地産地消を推進していきましょう！

記

◇提出方法：メールにて送付願ひます。

kodomo@mail.city.fukushima.fukushima.jp まで

◇提出内容：①料理名 ②材料 ③3歳以上児の1人当たりの重量

④作り方 ⑤おすすめのポイント（参考として様式を送付いたします。）

◇提出期限：令和3年3月19日（金）



ふくしまの旬の食材（1月頃）

野菜

ほうれん草 春菊 ねぎ
あさつき 白菜 大根
さつまいも かぶ

果物

りんご いちご みかん

