

自治労福井県本部発！

市民ふれあい行動 in まちフェス

? 自治労とは(正式名称：全日本自治団体労働組合)

自治体単位組合（都道府県・市町村などで働いている地方公務員等で組織している労働組合）や自治体関連企業の単位組合から構成される産別組織であります。

また、職種として学校給食調理員、学校用務員、保育園調理員、清掃員、道路保全員 etc...を中心に日々、業務に励んでおります。

自治労福井県本部現業評議会・(現業評議会とは、学校給食調理員、学校用務員、保育園調理員、清掃員、道路保全員 etc.の集まり)では、日々の業務を多くの県民・市民の皆様にご理解していただくために昨年度から『まちフェス』に参加させていただいております。

●開催日 平成 26 年 7 月 6 日



調理教室開催 (AM10:30～・PM12:30～・PM14:30～)

場所：福井市企業局アンテナショップ「G-cook」

今回は、給食に出されて手軽にできる、ご飯のおともを紹介いたします。
お試しあれ！（試食もできるよ!）

昔懐かしい“きなこ揚げパン”販売！（1個 100円）

場所：まちフェスブース 自治労福井県本部の旗が目印だよ！
揚げたて、お渡ししま〜す！

皆さん、こんな光景は見たこと、感じたことはありませんか？



- ☆ 保育園では季節ごとのイベント給食が楽しかった。
- ☆ 校舎中いっばいに給食のにおいが立ちこめて給食時間が待ち遠しかった。
- ☆ 調理員さんたちが、教室前まで配膳車を運んできたのを見て、おなかがグ〜となった。
- ☆ 大人数の給食をどのように作っているのだろう？



自治労福井県本部現業評議会

お問い合わせ先：自治労福井県本部 TEL0776-57-5800

★作ってみませんか？ 小学校の給食★

献立名：ツナとヒジキの佃煮

材料名	一人分の分量 (g)	作り方
ツナ (シーチキンの缶詰)	12	1. ひじきを水で戻しておく 2. ひじきを弱火でからいりする。 3. ツナと調味料を入れ、汁気がなくなるまでいためる 4. 味を調え、ごまを加える。
ヒジキ(干)	1.5	
ごま	1.0	
さけ	1.5	
砂糖	0.75	
みりん	1.5	
しょうゆ	1.7	

作り置きできて、ZIP ロックの袋などで
冷凍できますよ！



ツナ缶を使った
もう1品！

献立名：鶏とぼろのツナバージョン！！(簡単だよ！)

材料名	一人分の分量 (g)	作り方
ツナ (シーチキンの缶詰)	32	1. 油を熱ししょうがの香りが出るまで炒める 2. ツナと調味料を入れ、味を整える
しょうが	0.45	
さけ	0.4	
砂糖	1.45	
しょうゆ	1.45	

卵とそばろで
二色どんぶりの出来上がり！