

白山めぐみん給食

はくさんし
白山市のめぐみを
し
知ろう!食べよう!

はくさんし やま うみ かこ しぜん ゆた ばしょ はくさんし
白山市は、山や海に囲まれた自然が豊かな場所です。白山市で
とれるおいしい旬の食材や地場産物を使った献立が登場
します。



白山めぐみん

しよくざい きんじそう 食材は「金時草」

がつ にち げつ きゅうしよく とうじょう
9月13日(月)の給食に登場します。

- こんだて
献立
- きんじそう
・金時草ちらしずし
 - とんじる
・豚汁
 - れいとう
・冷凍パイナップル
 - ぎゅうにゅう
・牛乳



このほり旗
が目印です

きんじそう 「金時草」

きんじそう かなざわ ぶらんどやさい かがやさい
金時草は、金沢のブランド野菜である加賀野菜の1つですが、

はくさん
白山

市の白山ろく地域でも栽培されています。葉の表は「みどり色」
です

が、裏は「赤むらさき色」をしています。これが、金時いも（さ
つまいも）



きんじそう よ
「金時草」と呼ばれるようになったそう

アントシアニンという色素の色で、お酢

せると「ピンク色」