

# 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 ゆたか ぼしょ 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

しゅん しょくざい つか こんだて 『はくさん きゅうしょく』  
旬の食材を使った献立『白山めぐみん給食』が登

場  
します



白山めぐみん

## しよくざい 食材は「だいこん」

がっ きゅうしょく どうじょう  
10月29日の給食に登場します。



こんだて  
献立

- ・てっこつライス
- ・とりのたつたあげ
- ・だいこんソテー
- ・めったじる
- ぎゅうにゅう  
・牛乳



## 「だいこん」

はくさんしさん だいこん おち にほんかい ちか すなち さいばい  
白山市産の大根は、主に日本海に近い砂地で栽培されています。

みず すなち そだ  
水はけのよいサラサラの砂地で育っただいこんは、

はだ こま しろ うつく とく  
肌のきめが細かく、白くて美しいのが特ちょうです。

はくさんし はる あき しゅうかく いしかわけんない  
白山市では、春と秋に収穫され、石川県内だけで  
きょうと いちば しゅつか  
なく京都の市場にも出荷されています。

