

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん
全国学校給食週間

にち はくさんし こんだて
28日は白山市の献立で

はくさんし たんじょう がつ にち ねん
白山市が誕生して2月1日で17年になります！

ごはん ぎゅう
牛にゅう

かたどうふ
堅豆腐カツ

こまつな いそか あ
小松菜の磯香和え

はくさん へふ ノ ミ
白山ゆへふノ汁

はくさんし しほさんぶつ
白山市の地場産物を
つかっています！



白山めぐみん

はくさんし まつとうし みかわまち つるぎまち
白山市は、松任市、美川町、鶴来町、
かわちむら よしのだにむら とりごえむら おぐちむら
河内村、吉野谷村、鳥越村、尾口村、

しらみねむら がっぺい へいせい
白峰村が合併し、平成

ねん がつ にち たんじょう
17年2月1日に誕生
しました。



わたし く はくさんし やま うみ かわ
私たちが暮らす白山市には、山・海・川のめぐみがたくさんあり
ます。

しぜんゆた す はくさんし
いつまでも自然豊かな住みやすい白山市でいてほしいですね。
はくさんし しょく かんしゃ た

かたどうふ
堅豆腐

かたどうふ はくさんし しらみねちく むかし
堅豆腐は、白山市の白峰地区で昔
から作られています。縄でしばって
も、くずれないかたさが特ちょうで
す。豆腐におもしをのせ時間をかけて
みずけをギューっとしぼると、栄養や
うま味のつまった堅豆腐ができあが
ります。パン粉
をつけ、カリっ
と揚げたカツで
いただきます。



はくさん じる
白山めぐみん汁

はくさん じる はくさんし ふゆやさい
白山めぐみん汁は、白山市の冬野菜
つかを使っています。白山ろくの木滑地区
さいばい きなめり はい
で栽培されている木滑なめこも入っ
ています。木滑なめこは、通常つうじょうのな
めこと比べると、倍以上おおの大きさがあ
ります。白山のめぐみたっぷりの、
はくさん じる た からだ
白山めぐみん汁を食べると、体からだが
ポカポカあたた温まり
ますよ♪

