

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!
た 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 じ ぼさんぶつ つか こんだて
旬の食材や地場産物を使った献立『白山めぐみん給食』が

とうじょう
登場します



白山めぐみん

しょくざい かたどうふ きなめり
食材は「堅豆腐」「木滑なめこ」

がつ にち きゅうしょく とうじょう
4月19日(月)の給食に登場します。



こんだて
献立

- ・ごはん
- ・かたどうふカツ ごまだれ
- ・ひじきのいり煮
- ・きなめりなめこのみそしる
- ぎゅうにゅう
・牛乳



かたどうふ 「堅豆腐」

かたどうふ しらみね ちく とくさんひん つな も はこ
堅豆腐は白峰地区の特産品です。綱でしばって持ち運びできるく
らい固く作られています。パン粉をつけて揚げ、カツにしました。

きなめり 「木滑なめこ」

はくさんろく きなめり ちく さいばい
白山麓の木滑地区で栽培されている
なめこです。長さが10cmにもなる
「でけえなめこ」いう大きななめこも
栽培されています。

