

白山めぐみん給食

はくさんし
白山市のめぐみを
し
た
知ろう!食べよう!

はくさんし やま うみ かこ しぜん ゆたか 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

しゅん しょくざい つか つく
とれるおいしい旬の食材を使って作るこんだてが

はくさん きゅうしょく とうじょう
『白山のめぐみん給食』として登場します。



白山めぐみん



しょくざい

食材は「ブロッコリ



がつ にち か きゅうしょく とうじょう
6月15日(火)の給食に登場します



- ・ごはん
- ・あげ出し豆腐の肉みそあんかけ
- ・ブロッコリーのごま和え
- ・かきたま汁
- ・牛乳



「ブロッコリー」

はくさんし けんない ゆうすう さんち おも
白山市は県内でも有数のブロッコリーの産地です。主に

つるぎ さん ちく つく はる あき かいしゅうかく
鶴来・山ろく地区で作られ、春と秋の2回収穫されています。

はくさん ゆた みず えいよう とち そだ
す。白山の豊かな水と、栄養たっぷりの土地で育ったブロッ

あさ しゅうかく しんせん みせ なら
コリーは、朝に収穫され、新鮮なうちにお店に並びます。

はくさんし のうりんすいさんぶつ か
白山市の農林水産物としてブランド化され、

した
おいしいブロッコリーとして親しまれています。

