

29日は白山めぐみん給食です

はくさんし たんじょう

ねん

白山市が誕生して2月1日(月)で16年になります！

1/29(金)きょうのこんだて

ごはん きゅうにゅう
かたどうふのミートグラタン
にんじんグラッセ
はくさんめぐみんたまごスープ



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 とりこえむら おくちむら
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17ねん2がつついでち
白峰村が合併し、平成17年2月1日に
たんじょう
誕生しました。



かたどうふのミートグラタン

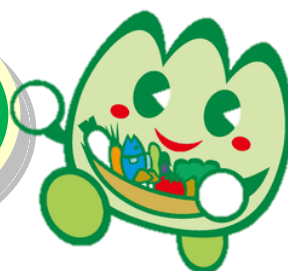
かた じょうふは、ゆきふか はくさん ふうゆ
堅豆腐は、雪深い白山ろくの冬のタンパク
げん 源として、ふるから た べられています。

とうふには、なめらかなきぬごしとうふ、あじの濃
いもめんとうふと、かた じょうふがあります。かた
さによって、だいず みず わりあい こと
大豆と水の割合が異なり、堅とう
ふは、もっと だいず わりあい おお
最も大豆の割合が多いので、しっかりと
した食べごたえと、だいず 濃い味がします。

きょうは、かた じょうふにミート
ソースをかけたグラタンに
なっ て とうじょう
登場です。



はくさんし じ ぼさんぶつ
白山市の地場産物を
つか
たくさん使いました！



はくさんめぐみんたまごスープ

木滑なめこは昔から白山
麓ではブナやとちの倒木に自
生していました。木滑なめこは
通常のなめこと比べると倍以
上の大きさがあります。

きょう じる
今日のめぐみんスープ汁は、
さんし ふうやさい にこ づく
白山市の冬野菜を煮込んで作
りました。食べる と 体がポカ
ポカ あたた
温まりまよ。

にんじんグラッセ

はくさんし さいばい
白山市で栽培されているにんじんは、ふうゆ しゅん
冬に旬を
むか えます。さむ はたけ つち なか
寒い畑の土の中でぐっとがまんした
にんじんは、あま ま
甘みを増しておいしくなります。



きなめり さいばい ようす
木滑なめこ栽培の様子



わたし ぐ はくさんし やま うみ かわ めぐ
私たちが暮らしている白山市には山・海・川の恵みが
たくさんあります。いつまでも自然豊かな住みやすい
はくさんし しぜんゆた す
白山市でいてほしいですね。きょうは、わたし
白山市の食の恵みに感謝して食べましょう。