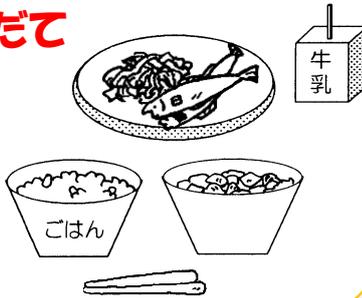


27日の給食は能登の食材を使用したメニューです

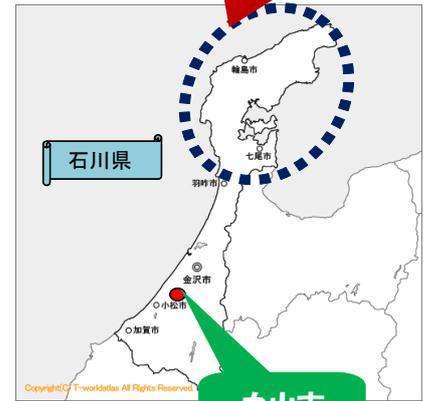
1/27(水)きょうのこんだて

ごはん ぎゅうにゅう
はたはたのからあげ
のといしのかいそうサラダ
のとうしのすきやき



いしかわけん おお かがちほう
石川県は大きく、加賀地方と
のといしのかい
能登地方に分けることができます。

いしかわけん ほくぶ のと
石川県の北部が「能登」です

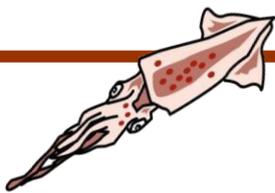


いしかわけん なんぼく なが かたち
石川県は南北に長い形をしているので、同じ県内でも地方
により、作られる野菜や、とれる魚、料理の味付けにも違い
があります。おうちの人に聞いたり、本で調べてみたりする
のもよいですね。

のといしのかいそうサラダ

「いしる」は、能登に昔から伝わるしょうゆの一つです。ふだん、私たちが食べているしょうゆは、大豆から作られていますが、「いしる」は「いか」や「いわし」から作られています。しょうゆより塩味が強く、かおりもうまみも濃いのが特徴です。

今日は海藻サラダのドレッシングに入っています。いしるをすこし加えらるとうまみが増しておいしくなります。



「いか」から
作った醤油です。
「いわし」で作ったものもあ
います。

はたはたのからあげ

能登地方は古くから漁業がさかんな地域で毎日たくさんの魚が水揚げされています。

今日は能登で獲れたはたはたのから揚げです。



のとうしのすきやき

能登牛は肉質がきめが細かく、上品な油が特徴です。飼育されている頭数が少なく、石川県以外にはほとんど流通しないそうです。今日は能登牛をたっぷり使った高級なすき焼きです。



がっこうきゅうしょく のとうしいきょう こんかい さいご
学校給食での能登牛提供は今回が最後です。

「幻のブランド牛」をみんなんで味わいましょう。



