

# 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1にち  
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

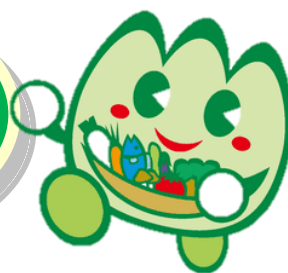
かた じょうふは、ゆきふか はくさん りゅう  
堅豆腐は、雪深い白山ろくの冬のタンパク  
げん 源として、古くから食べられています。

とうふには、なめらかなきぬごしとうふ、あじ こ  
いもめんとうふと、堅豆腐があります。かた  
さによって、だいず みず わりあい こと  
さによって、大豆と水の割合が異なり、堅豆腐  
ふは、もっと だいず わりあい おお  
は、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 こ あじ  
した大豆の濃い味がします。

きょう かた  
今日は、堅豆腐にミート  
ソースをかけたグラタンに  
なっとうじょう  
って登場です。



はくさんし し 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 ぶゆやさい 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、ふゆ しゅん  
冬に旬を  
むか さい はたけ つち なか  
迎えます。寒い畑の土の中でぐっとがまんした  
にんじんは、あま ま  
にんじんは、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 く 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 わたし す  
今日は、私たちが住んでいる  
はくさんし しよく めぐ かんしゅ た  
白山市の食の恵みに感謝して食べましょう。