白山の
めぐみん給食



白山市は山や海に囲まれた自然が豊なところです。
白山市でとれるおいしい旬の食材を使ってつくる献立が
『白山のめぐみん給食』として毎月給食に登場します。

9月の食材は、「なし」です。



白山市のなしは、8月～9月頃までに、主に松任地区で栽培され、鶴来地区では月橋でも栽培されています。

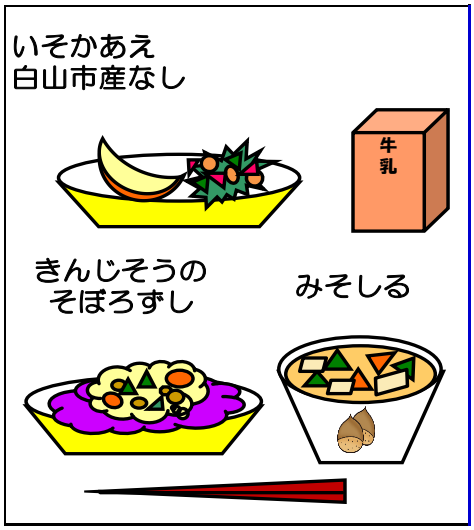
夏は白山おろしの風が吹き、昼夜の温度差も大きいので、とっても甘いなしになります。なしは、とれる時期により、「新水」「幸水」「豊水」などの品種があります。

今日のなしは、「豊水」です。

9月6日（金）に登場します！



いそかあえ
白山市産なし



たわわに実ったなし。今年の夏はとっても暑かったので、とっても甘くておいしいなしに実ったそうです。

調理員さんに、芯とかわをむいてもらいました。みずみずしく甘いなしを味わってください。