

白山の

めぐみん給食



白山めぐみん

はくさんし やま うみ かこ しぜん ゆたか ぼしよ

白山市は山や海に囲まれた自然が豊かな場所です。

はくさんし

しゅん しよくざい つか

こんだて

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』

まいつききゆうしょく とうじょう

として毎月給食に登場します。

3月の食材は、「春キャベツ」です。

しよくざい

はる しゅん がつ がつ おも まっとう
春キャベツの旬は3月～5月、主に松任

ちく せいさん
地区で生産されています。

しよくもつせんい ほうふ
ビタミンや食物繊維が豊富にふくまれている、普通のキャベツとくらべると、葉っぱが

ふつう は
やわらかく、甘みがあって、芯までおいしく
あま しん
食べることができます。



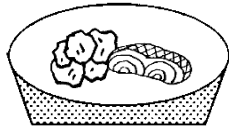
4月 12日(木)

とうじょう
に登場します！

めぐみんの

はる
春キャベツスープ

ポイルブロッコリー



白身魚のタルタルやき



キャロットパン



めぐみんの

春キャベツスープ

はる かねつ あま ま
春キャベツは加熱すると、甘みが増し
ます。優しい甘さと、うまみを味わえるよう
に、キャベツいっぱいスープにしました。