

# 2月1日(金)

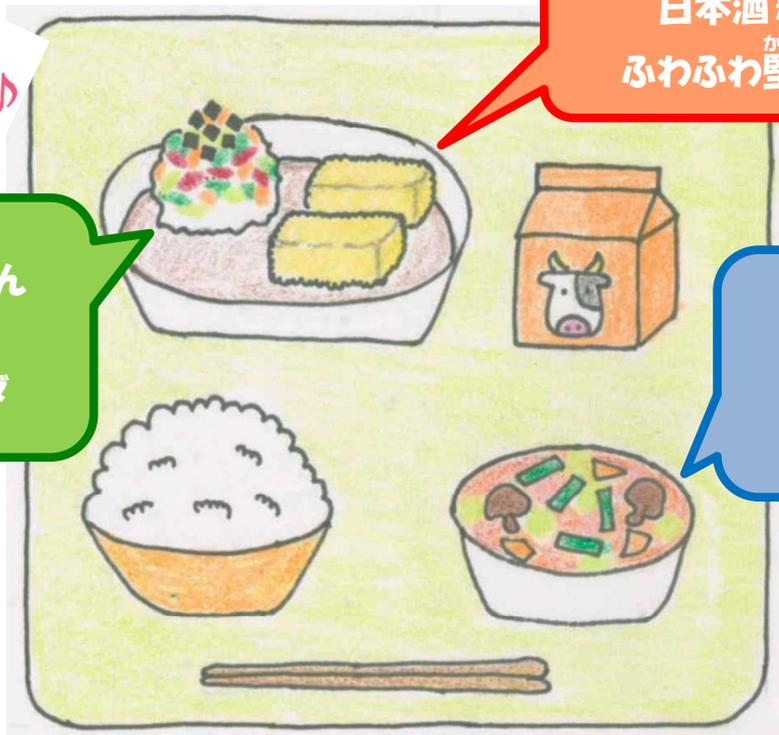


## はくさんし たんじょう ねん 白山市が誕生して14年になりました!

はくさんし まつとうし みかわまち つるぎまち かわちむら よしのだにむら とりごえむら おぐちむら しらみねむら がっぺい  
白山市は、松任市、美川町、鶴来町、河内村、吉野谷村、鳥越村、尾口村、白峰村が合併  
へいせい17ねん2がつ1日に誕生しました。白山市の誕生を祝って、市内全小中学校  
たんじょうびきゅうしょく じっし  
でお誕生日給食を実施します。



はくさん  
白山めぐみん  
のり  
海苔ノリ  
ごまサラダ



にほんしゅごうじ  
日本酒麴パワー!  
かたどうふ  
ふわふわ堅豆腐リッター

けんざき  
剣崎なんばで  
かう  
ピリッと辛い  
かいせん  
海鮮スープ

### にほんしゅごうじ 【日本酒麴パワー! ふわふわ堅豆腐リッター】

はくさんし  
白山市には、いくつもの酒造メーカーが軒を連ねています。酒造りには欠かせない米麴は、塩を混ぜると塩麴としていろいろな料理に使うことができ、食材を柔らかくする効果があります。白山市の特産物「堅豆腐」を塩麴に漬け、フワフワかつ食べごたえのある一品にしました。

### はくさん 【白山めぐみん海苔ノリごまサラダ】

じばさんやさい  
地場産野菜をふんだんに使ったサラダで、白山市の地産地消キャラクター“めぐみん”もノリノリ(海苔)です! ごまをたっぷり使って、韓国風の味でととのえました。

### けんざき 【剣崎なんばでピリッと辛い 海鮮スープ】

こんぶ  
昆布だしをベースに、えび・いか・ほたての魚介類と旬の野菜を使い、うま味たっぷり! 白山市の木滑り地区の木滑なめこでトロッとさせ、剣崎なんばでピリッと辛みのアクセントをつけました。