



きょう の み し ちさんちしょうこんだて
今日は能美市の**地産地消**献立です！

令和3年7月2日

献立は ミルクロール、ぎゅうにゅう、ぴほのんのまるいもコロッケ
ゆずみんサラダ、トマトとたまごのなつやさいスープ です

きょう きゅうしょく の み し とくさんひん まる こくそう つか こんだて
今日の給食は、能美市の特産品である丸いもと国造ゆずを使った献立です。



まるいも

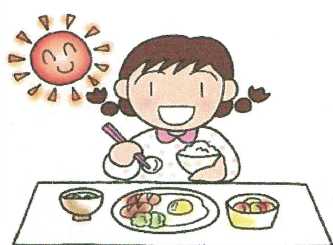
「加賀丸いも」は、能美市でつくられているブランド山芋です。すりおろすとビックリするほどのねばりがあります。このねばり成分には、胃や腸を守り、疲れをとり、お腹の調子もよくするなどたくさんのよい効果があります。毎年11月頃に収穫され、とれたてはみずみずしく、1年ほどたつと濃厚な味わいになります。昭和9年ごろから作り始められた丸いもは、今では、50軒ほどの農家さんがつくっています。



こくぞうゆず

ゆずは、寒さにとても弱く、暖かい場所です。つ果物ですが、雪国の北陸でも国造地区は山に囲まれており、冷たい北風があたらぬ土地であったことから、ゆずづくりがさかんになりました。農業を使わずに有機肥料で心をこめてつくられています。

ひほ能のまるいもコロッケと
ゆずみんサラダをあじわって
たべてくださいね！



ちさんちしょう ちいさ せいさん ちいさ しょうひ
「地産地消」とは地域で生産されたものを地域で消費すること
をいいます。作った人(生産者)の顔がみえるので、安心・安全な食材が
手に入り、地元でとれた旬の食材を使うことで、ふるさとの食文化を
育みます！