

# 28日は白山めぐみん給食です

ねん  
白山市が誕生して2月1(月)で17年になります！

## 今日の献立

ごはん 牛乳  
堅豆腐カツ ごまだれ  
ふぐのこパスタ  
白山豆乳スープ



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、白峰村が合併し、平成17年2月1日に誕生しました。

おたんじょうび  
おめでとう！

## 手作り堅豆腐カツ

堅豆腐は、雪深い白山ろくの冬のタンパク源として、古くから食べられています。

とうふには、なめらかな絹ごし豆腐、味の濃いもめん豆腐と、堅豆腐があります。固さによって、大豆と水の割合が異なり、堅豆腐は、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、大豆の濃い味がします。

今日は、調理員さんがごまだれソースも手作りしてくださったのでとてもおいしいですよ。



## 白山豆乳スープ

木滑なめこは白山ろくでは昔からブナやとちの倒木とうぼく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。

今日の白山豆乳スープは、木滑なめこと白山市の冬野菜を煮込んで作りました。



白山市の地場産物をたくさん使いました！



## ふぐのこパスタ

『ふぐのこ』とは、美川地区で作られている世界的にもめずらしい食材です。普通ふぐの卵には猛毒が含まれているのですが、その毒が塩とぬかに2年つけることによって毒をなくしてしまふことができます。この方法は江戸時代から続く製法で一部の限られた地域だけが作ることでできます。今日はパスタに入って登場です。



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白山市でいてほしいですね。今日は、私たちが住んでいる白山市の食の恵みに感謝して食べましょう。

