

# 25日は、白山市の献立です！

## ★こんだて★

わかめごはん 牛乳  
かたどうふのピリからあえ  
きなめりなめこの  
あかだしみそしる  
ごろうじまきんときまんじゅう



白山市のジオパークキャラクターの、「ゆきママとしずくちゃん」です！



ののいちし 野々市市のおとなりにある「白山市」は、海と山  
かこ ゆた しぜん に囲まれた豊かな自然にあふれる地域です。美川港  
みすあ ろくしん ぎょかい へんしん  
で水揚げされる魚介から白山のふもとでとれる  
くるみや なめこまで、季節ごとに旬のおいしい  
しょくざい 食材がたくさんとれます。この豊富な食材は、  
しぜん おく もの たからもの 自然からの贈り物であり、宝物でもあります。

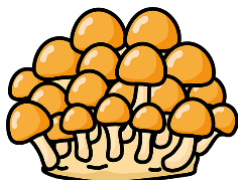
## かたどうふ 堅豆腐

かたどうふ へんしんししらみね ちく むかし  
堅豆腐は、白山市白峰地区に昔から  
つた 伝わるものです。なわでしばってもくずれない！とい  
かたどうふ じかん どうふ おも  
う堅豆腐は、時間をかけて豆腐に重しをのせて、  
みずけ しほ だ ぶん あじ えいよう  
水気をギュッと絞り出します。その分、味も栄養も  
かた あじ こ どうふ  
ギュギュッと固められた味の濃いお豆腐になります。



## きなめり 木滑なめこ

きなめり へんしん ちいき だいひょう  
木滑なめこは、白山ろく地域を代表す  
とくさんひん へんしん ぶる  
る特産品です。なめこは、白山ろくでは古  
きちょう しょくざい ちいき た つ  
くから貴重な食材として地域に食べ継が  
れてきました。



## けんざき 剣崎なんば

けんざき へんしんしけんざきまち う ひんしゅ  
剣崎なんばは、白山市剣崎町で生まれた品種で  
ほそなが かたち とうちゅう あじ げきから  
細長い形が特徴のとうがらしです。味は、激辛ですが  
あとあじ あま のこ とうちゅう  
後味がほのかに甘く残りコクがあるのが特徴です。  
さまざま りょうり あいしょう よ きょう かたどうふ  
様々な料理と相性が良いです。今日は、堅豆腐のピリ  
あ はい  
から和えに入っています。

