

★きゅうしょくセンターからのお知らせです。★

9月6日(水)

# きょうの食材しょうかい

## <金時草>

きょうは加賀野菜のひとつ、「金時草」を  
使ったメニューです。

すしごはんは金時草を混ぜて炊きました。

すしごはんの酢と金時草の色素が反応し

て、きれいなピンク色の

すしごはんになりました。



「金時草」

葉っぱの裏側の色が、金時豆のような赤むらさき色をしています。

独特のぬめりが特徴です。ごはんのピンク色は、金時草の色です。

### ★はみだしクイズ★

加賀野菜は、今現在何品目認定されているでしょうか？

①2品目 ②12品目 ③15品目

加賀野菜…金時草、打木赤皮甘栗かぼちゃ、ヘタ紫なす、加賀つるまめ、  
赤ずいき、加賀れんこん、減助だいこん、さつまいも、金沢一本太ねぎ、  
せり、二塚からしな、くわい、たけのこ、加賀太きゅうり、金沢春菊

★こたえ★③

