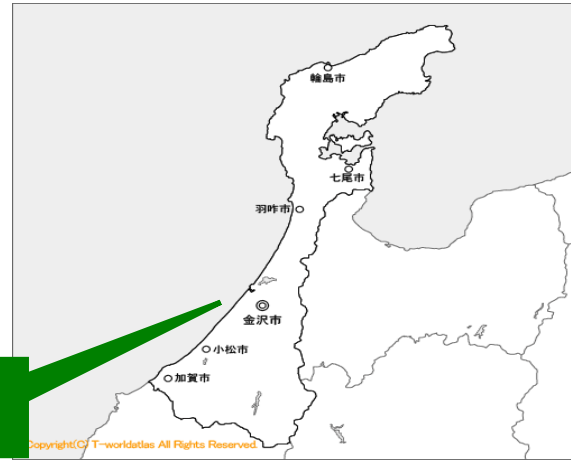
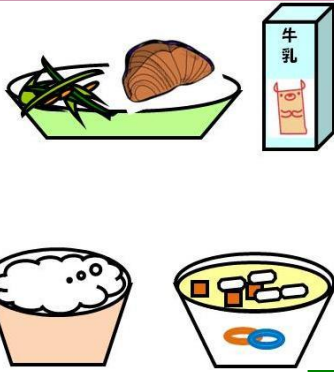


27日は、金沢の郷土料理メニューです！

今日のこんだて

ごはん・牛乳
ぶりのてりやき
五色なます
かがれんこんだんご汁



石川県は、白山、日本海にかこまれて山の幸、海の幸がたくさんとれる、食材にめぐまれた県です。

それらの食材を使い作られた郷土料理を「九谷焼」や「山中塗」などのごうかな器に盛りつけたのが「加賀料理」です。

金沢には、加賀野菜など豊かな食材と加賀百万石の文化が合わさってできた料理がたくさんあります。

金沢市

今日は、金沢市の郷土料理を取り入れたメニューです。

たいのからむし

九谷焼のお皿にもいつけます。



治部煮

加賀漆器「治部煮わん」にもいつけます。

ぶりのてりやき

ぶりには、成長するにつれて名前が変わる出世魚です。脂ののった寒ぶりは、金沢のお節料理には欠かせません。

給食では、ぶりを照り焼きにしました。



五色なます

金沢では、お正月やお祭りなどの行事によく食べられています。千切りに切った野菜を合わせ酢で和えます。

給食では、だいこん、きゅうり、にんじん、しいたけ、油揚げを和えました。ゆずを少しいれほのかにゆずの香りも楽しめます。



れんこんのだんご汁

加賀野菜の1つである「加賀れんこん」は、色が白く、きめの細かい、もちりとした食感がとくちょうです。

そのとくちょうをいかして、金沢では、れんこんをすりおろして作る「はすむし」や「だんご汁」が郷土料理として伝えられています。

はすむし



加賀れんこん