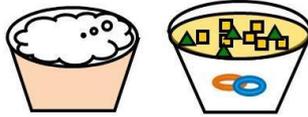
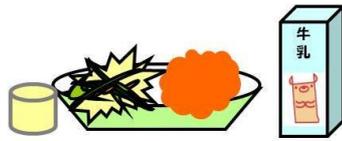


29日は、石川県メニューです!

今日のこんだて

ごはん・牛乳
ケンザッキーチキン
かぶのこんぶあえ
加賀めぐみのめった汁
お米のムース



北陸新幹線開業
PRキャラクター

ひゃくまんさん



剣崎なんばを知っていますか?

剣崎なんばは、松任地区剣崎町（けんざきまち）の特産物です。普通のなんばに比べ、長く先が細くとがっているのが特徴です。長いものでは、15センチくらいにもなります。味は、とっても辛いですが、甘みとコクのあるのが特徴です。

今日はフライドチキンに、少しいれてちょっとピリ辛のチキンにしました。



かぶ



石川県じまのかぶは、サイズはさまざまですが、白くつややかなすぐれた品種です。石川県の郷土料理、「かぶらずし」は、歯ごたえのかっちりした青カブで作ります。

給食では、かぶ、だいこん、にんじん、はくさいを昆布を入れて和えました。

加賀めぐみのめった汁

加賀めぐみのめった汁は、石川県でとれたさつまいも、れんこん、ねぎなどの野菜がたっぷり入ったみそ汁です。めった汁という言い方は、石川県の方言で、めったやたらにいろいろなものを入れた汁、めったに食べられないほどおいしい汁のことです。地方によって、とん汁やぶた汁、さつま汁などよくにたみそ汁ですが、よび名がちがっています。

