

きゅうしょくしつからのおしらせ

れいわ ねん
令和6年

2月27日(火)

きょうのもりつけ

ぶりだいこん
鱒大根 ※ぶりは1人1切です。

むぎ
麦ごはん



きゅうにゅう
牛乳

☆みそは新潟県
とうかまちのうすい
十日町の臼井
のうえん
農園から届きま
した。

だんご しる
れんこん団子のみそ汁

ち
よ
っ
と
メ
モ

きょう いしかわけん きょうどりょうり いしかわけん でんとうしょくざい か
今日は“石川県の郷土料理”です。石川県の伝統食材に欠
かせないものの1つに“鱒”があげられます。鱒は冬が旬の
さかな おお なまえ か しゅっせうお かんとう ちい
魚で、大きさによって名前を変える出世魚です。関東では小
さい じゅん にワカシ⇒イナダ⇒ワラサ⇒ブリですが、石川県では
いしかわけん ふる さいばい か が やさい よ
石川県には古くから栽培されている“加賀野菜”と呼ばれる
ひんもく やさい なか か が
15品目のブランド野菜があります。中でも“加賀れんこん”
え どじだい さいばい れきし ふる やさい きょう
は、江戸時代から栽培されている歴史の古い野菜です。今日は
ぶりだいこん だんご しる と い
“鱒大根”と“れんこん団子のみそ汁”を取り入れました。
た いしかわけん おく
しっかりと食べて、石川県にエールを送りましょう！

きょう じ ばのうさんぶつ つづきいさおのうえん なか なかのうえん こまつな
今日の地場農産物 都築 勲 農園より長ねぎ、中野農園より小松菜です。