

10/30は、

プロの料理人 白井規郎さんプロデュース 「岐阜の味まんさい給食」



<副菜>

干し茎芋とスルメのきんぴら

干し茎芋とは、さといもの茎を干したものです。別名ずいき・いもがらともいいます。独特の歯ごたえを楽しんでくださいね。ふぶあられ(お茶漬け用のあられ)を上からかけていただきます。



和食は、主食・主菜・副菜・汁物が揃っており、栄養のバランスがとてもよい食事です。



エネルギー
810Cal
塩分2.6g

<主菜>

ニジマスと大根のから揚げ きのこあんかけ

岐阜県は海なし県で、アユ・ニジマスの川魚を昔から食べてきました。このニジマスと大根をから揚げにして県産のなめこを使いあんをかけていただきます。



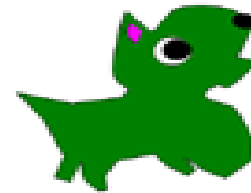
<デザート>

栗の豆乳プリン 柿ソース

岐阜県の栗の生産量は、全国第4位で、利平栗は山県市(高富)が発祥の地でもあります。

柿の生産量も、全国第4位で、富有柿は、全国的にも有名な岐阜自慢の特産物です。姿かたち、甘味とも大変よく、岐阜を代表する秋の味覚です。

今日は、栗の蜜煮と豆乳をゼラチンで固め、プリンにしました。このプリンに富有柿で作ったソースをかけていただきます。給食室でひとつずついいいに手作りしました。岐阜の味まんさいです。



岐阜県には、たくさんの農産物があります。みなさんはどれだけ知っていますか？

<汁物>

鳥丸と根菜の田舎みそ汁 郡上みそ仕立て

鳥丸とは、鶏だんごのことです。だし汁を生かし、岐阜市特産(島地区)の大根(葉付き)とにんじん、さといも、ごぼうと郡上みそを使い、みそ汁でいただきます。