

白山市

1. 作り方(簡潔にまとめて記入する)

※コンクール当日に調理する献立については、すべて作り方を記入すること。

<めぐみんの黄金もちもちもち麦ごはん>

- ①とうもろこしは実を削ぎ取り、むき枝豆は茹でて水にさらして色止めをする。
- ②米をとき、もち麦、とうもろこしの実と芯、塩を混ぜて炊く。
- ③炊きあがったご飯に枝豆を混ぜる。

<白山ぐるっと春巻き>

- ①堅豆腐、人参を短冊に切る。味噌とみりんを混ぜる。
- ②春巻きの皮に大葉、牛肉、堅豆腐、チーズ、人参の順に乗せ味噌を塗って巻き上げる
- ③揚げ油を熱し春巻きを揚げる。

<しずくちゃんキラッと朝顔ジュレサラダ>

- ①きゅうりスライス、ブロッコリーは小房に分ける、トマトはカット、黄ピーマンは色紙切り。
- ②トマト以外の野菜をボイルして冷水にとる。ちりめんじゃこは炒る
- ③だし汁に梅干し、アガー、調味料を加えて加熱。冷やし固める。

<ゆきママ温泉汁>

- ①大根と人参はいちょう、ねぎは小口、木滑なめこは洗う、丸いもはすりおろす。
- ②昆布とかつおで丁寧に出汁をとる。
- ③だし汁で大根、人参、木滑なめこを煮て調味する。
- ④すりおろした丸いもを手でちぎって入れた後、ねぎを加える。

<剣崎なんばチョコでチョコっとマフィン>

- ①剣崎なんばチョコを粗く刻む。
- ②材料を全て混ぜ合わせてオーブンで焼く。

2. 特色と献立作成の意図(使用した食材の特色や献立作成上工夫した点)

白山市は県内最大の面積を有する市で、広大な自然とそれらが育む農林水産物に恵まれ、地域ごとの伝統的な食文化が受け継がれています。

献立名には白山市産ブランド農林水産物 PR キャラクター「めぐみん」と白山手取りジオパーク PR キャラクター「ゆきママとしずくちゃん」を取り入れて親しみやすさをだしました。

<めぐみんの黄金もちもちもち麦ごはん>

白山市産のもち麦ととうもろこしと一緒に炊き込んで、もち麦のもちもちした食感ととうもろこしの甘みが一度に味わえるご飯にしました。

<白山ぐるっと春巻き>

白山市の特産物である堅豆腐を野菜やお肉と一緒に春巻きの皮でぐるっと巻きました。堅豆腐の淡泊な味わいに味噌やチーズのコクが加わります。

<しずくちゃんキラッと朝顔ジュレサラダ>

しずくちゃんは白山の雪解け水をイメージしたキャラクターです。このサラダは白山からの美味しい雪解け水と市の花に制定されている朝顔をイメージしたジュレドレッシングが特徴です。

<ゆきママ温泉汁>

白山市の学校給食では少ない塩分でも美味しく味わってもらえるよう丁寧に出汁を取っています。今回も丁寧に出汁を取った具たくさんの中、丸いもをちぎって入れました。丸いもがぶかぶか浮かぶお汁を飲むとほっこり！温泉に浸かっているかのような気持ちになります。

<剣崎なんばチョコでチョコっとマフィン>

白山市の剣崎地区で栽培されている剣崎なんばはチョコレートに加工して販売されています。甘いマフィンにピリリと辛い剣崎なんばチョコがいいアクセントになっています。