

皿なし

ごろうしまきんとき む  
五郎島金時の蒸しケーキ

ぎゅうにゅう  
牛乳

深皿

こまつふう  
小松風うどん

じぶに  
治部煮

副菜皿

## 給食で味めぐりの旅～石川県～

今日は、**石川県**をテーマにした給食です。石川県の郷土料理である「**小松うどん**」を参考に、ムロアジから作られる「**むろ節**」と、「**さば節**」を使ってダシをとりました。今日は給食用のうどんを使用しましたが、本物の麺は、あの**松尾芭蕉**も食したとされ、**江戸時代**に**加賀藩**に納められていた**歴史**あるうどんです。また、「**治部煮**」も**加賀藩**の時代から親しまれている金沢の郷土料理です。粉をまぶした鶏肉と野菜に、「**すだれ麩**」というお麩を加え、とろみをつけて仕上げます。デザートケーキには、「**加賀野菜**」である「**五郎島金時**」を使用しました。**金沢市**の**五郎島**で生産されており、**元禄時代**から作られている加賀伝統の野菜です。

### 給食室の様子



〔すだれ麩〕 “すだれ”のような模様と特有の食感。治部煮に欠かせない、金沢ならではの麩です。



〔五郎島金時〕ゴツゴツとした見た目、さっぱりとした甘み、白っぽい中身の色が特徴です。



さば節・むろ節でダシをとりに、水あめを隠し味に加え、薄口しょうゆで淡く色づけてかけ汁を作りました。

