

しまいとし あじ あじ 姉妹都市の味を味わってみよう

いしかわけんはくいし ～石川県羽咋市～

12月の給食に、藤岡市の姉妹都市 石川県羽咋市の郷土料理が出ます

はくいし 羽咋市ってどんなところ？

羽咋市は、能登半島の西側のつけ根のあたりにあります。日本海に面していて、海沿いには、千里浜と呼ばれる砂浜が広がっています。



はくいし たもの 羽咋市のおいしい食べ物は？



特産品の一つがお米です。特に、農薬や肥料を使わずに育てた自然栽培米というこだわりのお米は、栄養分も多く、安全で味が良いのが特徴です。



11月に、羽咋市から藤岡市へ自然栽培米450kgが贈られました。12月8日【水】の給食に、このお米で炊いたごはんが出ます。味わっていただきます。

きゅうしょく どうじょう はくいし きょうどりょうりしやうかい 給食に登場する羽咋市の郷土料理紹介

12月8日（水）は、羽咋市産のご飯に合わせて、おかずも羽咋市の郷土料理になります。実際に羽咋市の児童生徒のみなさんが給食で食べているメニューのレシピを紹介していただいたので、このレシピをもとに、給食を作ります。

<いしる煮>

「いしる」は、魚介類を発酵、熟成させてできる調味料で、おもに石川県で作られています。イカを原料にしたものは、石川県能登地域の特産で、独特な風味があります。給食では、いしるの入ったイカボールを使用して、いしる煮を作ります。



<あいまぜ>

能登地域の伝統料理で、千切りにした大根やにんじんなどの根菜類を炒め煮にします。お正月や行事の時に作る料理です。

