

世界自然遺産を旅する給食

今年度は、白山手取川ジオパークの認定にちなみ、「日本・世界の自然遺産」の土地の料理や食材を給食に取り入れます。現在、日本で登録されている世界自然遺産は5カ所あります。

in白山手取川ジオパーク（石川県）



白山手取川ジオパークが、令和5年5月に開催されるユネスコ執行委員会
で、ユネスコジオパークに正式に認定・登録されます。

【ジオパークとは?】

ジオ(大地・地球)とパーク(公園)を組み合わせた言葉で「大地の公園」という意味です。

【白山手取川ジオパークの資源】

*2億数千万年前から現在の変化を刻んだ地層

*白山がもたらす温泉や湧き水などの恵み

*水の流れて形成された手取峡谷や手取川扇状地

*白山比咩神社、鳥越城跡地など多彩な文化・歴史

剣崎なんば



剣崎なんばは、白山市剣崎地区で作られている特産農産物です。普通の赤唐辛子に比べて非常に長く、先が細くとかっているのが特徴で、長いものでは15cmにもなります。激辛ですが、ほのかに甘く残る後味も特徴です。

堅豆腐



給食では、ピリ辛の鶏の唐揚げ「ケンザッキーチキン」にしました。

堅豆腐とは、白峰で昔から食べられている豆腐で、名前の通り「堅い豆腐」です。しっかり重しをのせて、ぎゅっと固めた豆腐は高たんぱく質で大豆の風味が濃厚です。

木滑なめこ



白山ろくには、なめこの成長に適したブナ林が多く、木滑地区では、ブナのおがくずを使った菌床栽培が盛んに行われています。ぬめりが多く身がしまっていて、なめこ本来の味を味わうことができます。給食では、堅豆腐となめこを使ってみそ汁にしました。