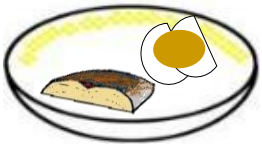
毎月19日は食育の日

2月 「食育の日 和食献立」

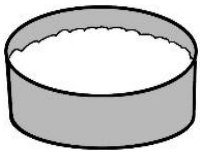
「シェフの北キュー三ツ星献立」の紹介

A地区・B地区19日（木）

ふろふきだいこん



さばのしおやき



ごはん

とうふじる

今月の「食育の日和食献立」「シェフの北キュー三ツ星献立」は、若松区の代表的な冬野菜「だいこん」を使って、学校給食応援団の松山シェフに献立を考えていただいた「ふろふきだいこん」です。

昆布とかつお節でていねいにとっただしで、大きめに切っただいこんをうす味で煮て仕上げ、松山シェフ秘伝のレシピの「ふろふきみそ」（ごまみそだれ）をかけていただきます。良質な甘味とみずみずしさが特徴の旬のだいこんのおいしさを十分に味わうことのできる一品です。

松浦ファーム株式会社
代表取締役　松浦　剛さん

みなさん、こんにちは！若松区でだいこんを生産している松浦ファームの松浦です。

もともとだいこんはどの畑でも栽培できるわけではなく、土を選ぶデリケートな作物です。

若松が誇る広大な農地であっても、良質なだいこんがとれる所は一握りしかありません。その希少価値と若松の独特な気候風土、私たち農家の生産技術の３つが合わさっておいしい「だいこん」ができあがります。

今回の「ふろふきだいこん」を食べて、若松区のだいこんの良質な甘みを感じてください。

御料理「まつ山」
店主　松山　照三シェフ

みなさん、こんにちは！　冬野菜の一つ「だいこん」を使った「ふろふきだいこん」を考案しました。

だいこんは、「だしや調味料などの味を染み込ませることで本来の味や食感の持ち味を生かす」という調理法を使います。身近な料理で言うと「おでん」のだいこんです。おでんのように、だいこんにかつおだしを染み込ませて、そこに「ふろふきみそ」をのせます。今回は、ふろふきみそに隠し味にごまのペーストを使ってよりまろやかに仕上げています。

私達料理人は食材の味を生かすことが仕事です。「ふろふきだいこん」は食材の味を生かした一品に仕上がっています。楽しんで食べてください。

2月の給食に登場する旬の食材・地場産の食材

〈旬〉ほうれんそう、小松菜、かつお菜、うまかろーま（大葉春菊）、ブロッコリー、みずな、だいこん、キャベツ、はくさい、いよかん、わかめ

地場産物の紹介