

令和7年1月24日

富山の郷土料理「ブリ大根」を味わう給食

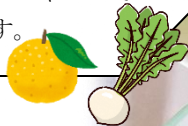
富山湾の王者



富山の郷土料理である「ブリ大根」が23日、市内の小中学校の給食に登場し、約2800人が旬のブリを味わいました。この日は、ブリ大根の他に、今が旬のさといもやゆず、ねぎなどを使った料理を楽しみました。

かぶのサラダ

かぶやきゅうり、ブロッコリー、コーンと、地場産のゆずの皮をマヨネーズで和えてあります。



スイートポテト

地場産のさつまいもを使ってあります。



自然栽培米ごはん

農薬や肥料を使用せず、自然の力で育てられた滑川産のコシヒカリです。



ブリ大根

富山湾産ブリと地場産の大根をだし汁とさとう、しょうゆなどで甘辛く煮た、富山の冬を代表する郷土料理です。



根菜汁

ごぼうやれんこんの他に、地場産のたまねぎやにんじん、さといも、ねぎ、みそを使ったみそ汁です。



滑川中学校1年3組の生徒と水野市長、とやま食の匠の倉本さんらが、富山湾で獲れたブリと地場産の大根を使ったブリ大根をはじめ、冬が旬の地場産物を使った料理を味わいました。

水野市長は、「フードロスを減らすためにも、食べ物を大事にして残さず食べましょう。」と話されました。また、倉本さんからは、「富山湾のブリは脂がのっています。昔の人はブリのアラを捨てずに、料理に使っていました。」と話されました。

生徒たちは、「富山湾の豊かさを、改めて実感しました。」「いつも以上に、おいしく感じました。」と感想を話していました。

「ごちそうさま」を、より感謝を込めて言いたいです。



ブリ大根が、一番おいしいな。

作ってくれた人に感謝して、いただきましょう。



魚が育つ、豊かな環境を守っていきましょう。

