

令和8年1月23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2700人が旬のブリを味わいました。この日は、ブリ大根の他に、富山の郷土料理のよごしやだんご汁を味わいました。



よごし

ほうれん草ともやし、にんじんをごまみそで和えた富山の郷土料理です。

ブリ大根

北陸近海で水揚げされた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。



みかん

滑川産のみかんです。

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。

だんご汁

地場産のたまねぎ、にんじん、ねぎと大豆から作った豆腐やみそ、ごぼう、しめじ、うすあげ、白玉だんごを使ったみそ汁です。

北加積小学校の児童と柿沢副市長、とやま食の匠の倉本さんらが、北陸近海で水揚げされたブリと地場産の大根を使ったブリ大根をはじめ、富山県の郷土料理を味わいました。

柿沢副市長は、「滑川でとれた食べ物をおいしくいただきましょう」と話されました。また、倉本さんからは、ブリ漁の1日や定置網漁、富山のブリがなぜおいしいのかについて話されました。

児童たちは、「ブリとだしのうま味がしみた大根がおいしかった。」「今年なかなかとれないブリを食べることができてうれしいです。」と感想を話していました。

ブリが食べられてうれしい！



朝の4時半から、ブリ漁に出かけます。



滑川産の食べ物をおいしく食べましょう。



大根にブリやだしのうま味がしみていて、おいしい。