

# しろやま いきがっこうえん こんだて 城山地域学校園のおすすすめ献立

(城山中学校, 城山中央小学校, 城山西小学校, 城山東小学校共通献立)

11/2 水  
給食

## しろやま あじ これが城山の味だっペアー こんだて 献立

なし えいご ペアー  
梨は英語で「pear」!

- うつのみや まい ぎゅうにゅう びとん しろやま  
・宇都宮ブリツェン米 ・牛乳 ・みや美豚～城山のタレがけ～
- あ み や ぐり  
・さっぱり和え ・箕うどん ・焼き栗

### 宇都宮ブリツェン米



しろやま いきが 城山地域で作られた「ゆうだい21」というお米が、プロサイクルロードレースチーム

「宇都宮ブリツェン」とコラボしたことで生まれたお米です。今年も樋口さんが栽培した新米です。

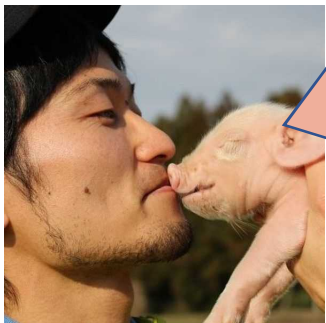
### びとん しろやま みや美豚～城山のタレがけ～



こがしまち おおがきちくさん そだ びとん おおむぎい しりょう あた  
古賀志町の大柿畜産で育てられた「みや美豚」。大麦入りの飼料を与えていることでさっぱりとした脂身が特徴だそう

です。そして宮のタレならぬ「城山のタレ」。地域学校園の栄養士が、城山名産の梨で焼肉のタレを考案。阿部梨園さん

の美味しいにっこり梨を使ってタレを作り、みや美豚の上にかけた城山名産品、夢のコラボ料理です!



こがし ふたにく つく  
古賀志でおいしい豚肉を作  
っている「大柿畜産」。  
ゆめポークという品種も  
そだ  
育てています。

こんかい なし あべなしえん  
今回の梨は阿部梨園の  
大きな「にっこり」です。  
「城山のタレ」は、すりおろし  
なし しりょう さけ つか  
た梨・醤油と酒のみを使って  
つか  
作ったシンプルなタレです。



阿部梨園  
○○○○○○○○

### み 箕うどん



←「箕」: 米などの穀物のごみ等を選別する器具

み 箕うどんとは、古賀志の郷土料理。箕うどんの「み」とは農作業で使う道具のことです。農作物の豊作を願って始まった料理です。練った小麦粉をこの箕のような形にすることが特徴。

### や ぐり 焼き栗

こがしまち ほうじょうのうえん や ぐり しぜん めぐ さいだいげん いか さいばい りっぱ くり  
古賀志町にある北条農園の「焼き栗」。城山の自然の恵みを最大限に活かして栽培された立派な栗です。

ほくほくとした食感が特徴で、甘みもたっぷり香ばしく焼きあがっています。

こんかい こがし  
今回は古賀志にある  
ほうじょうのうえん  
「北条農園」さんの  
りっぱな栗です



くりのお尻に切れこみを入れ、  
この機械に入れて圧力をかけながら蒸し焼きにするとおいしい焼き栗ができます。

