



# し ぜんきゅうしょく なんと自然給食ものがたり



しぜんきゅうしょく のうやく かかくひりょう つか さいばい しょくざい つか こんだて  
「なんと自然給食ものがたり」は農薬や化学肥料を使わずに栽培された食材を使った献立です。



12月の「なんと自然給食ものがたり」は、ミシュランガイド北陸2021特別版で1つ星とグリーンスターを獲得した市内のフランス料理店「ランソレイエ」オーナー高見シェフのプロデュースによる特別献立です。

今回は、ふだんの給食では味わえない特別な魚料理をメインに、にんじん、さつまいも、キャベツ等、季節の野菜をたっぷり使ったクリスマスの時期にぴったりの献立になっています。

## せいさんしゃ 生産者のみなさん

### ほうれんそう、(カリフラワー)、にんじん、キャベツ：KANAMORI FARMの金森さん

ほうれんそうは、寒じめ野菜のため1月頃から甘みが増してきます。いずれの野菜も除草剤を使用していないので、畝に透明のマルチ（ビニールシートで覆うこと）をして太陽熱による土壌の消毒をしているそうです。



### にんじんフォカッチャのにんじん：エルハート境さん

水を撒くと雑草が生えるため、畝の中に水を入れて管理されています。割れているものや規格外のにんじんが今回のような加工用になります。



### さつまいも：奥野さん

「紅はるか」という品種で、しっとりした甘みが特徴です。奥野さんのさつまいもは特に、糖度が高く、甘みが強いそうです。



## こんだて しょうかい 献立の紹介

### さつまいもと柿のサラダ ヨーグルト風味

蒸したさつまいもと干し柿をヨーグルト・はちみつ・レモン汁を合わせたドレッシングであえました。

### サーモンのミルフィーユ仕立て

サーモンの上にほうれんそうをのせ、さらにその上にマヨネーズとチーズを合わせたソースをのせて焼きます。サクサクのパイに挟んでいただきます。

### カリフラワーと にんじんのエチューベ

「エチューベ」とはフランス料理の調理法のひとつで蒸し煮のことです。オリーブオイルで炒めた野菜を少しの水でじっくりと蒸すことで、野菜のうま味をぐっと引き出します。

### にんじんフォカッチャ

昨年度に引き続き、エプスリースリジェさんが特別に作って下さいました。今回はにんじんピューレを練り込んだフォカッチャです。フォカッチャはイタリア発祥の平たいパンですが、隣の国フランスでもよく食べられています。

### キャベツのスープ

具材はキャベツ、ベーコン、にんにくのみシンプルなスープです。くたくたになるまで煮込むことで、キャベツの甘みがスープにとけ出します。

