11月 ジオきゅうしょくニュース

今月のジオ給食は、糸魚川産のキラッと輝く新米コシヒカリのおいしさを味わってもらうために、白いごはんが主役の**「キラッと新潟米☆地場もん献立」**を実施します。

糸魚川のお米がおいしいヒミツ

ヒミツ1
きれいな水

標高2,000m級の高い山々から流れ出る豊富な雪解け水が田んぼを満たしています。

ヒミツ2
昼夜の寒暖差のある気候

昼間は暖かく、夜は涼しい気候がお米の甘みともっちりとした食感を強くします。

ヒミツ3
風通しの良い地形

海と山から澄んだ風が吹き、元気な稲が育ちます。

白いごはんのおいしさをひきたたせるおかずは…

11月に糸魚川の川に帰ってくる『鮭』です！！

川で生まれた鮭は、海に出て約30,000キロメートルの距離を移動しながら大きくなり、約4年後に生まれた川に帰ってきます。

今回は、鮭を白いごはんと相性が良いあまじょっぱい味付けの「鮭とさつまいものバターじょうゆがらめ」でいただきます♪

鮭のほかにも、さつまいも、大根、ねぎ、しいたけなどの糸魚川の地場もん食材を使うよ。お楽しみに♪