

第25回 地場産給食デー

令和5年11月
給食だより特別号
柏崎市教育委員会
学校栄養研究部

11月17日は「全市一斉地場産給食デー」

市内の小・中学校で地場産の食材をたっぷり使った
共通の献立を行います。

ぼくたちば、
かしわさき
地場レンジャー



かしわさき あき めく
柏崎 秋の恵みたっぷり！

スペシャルばくもぐランチ2023

～ キラッと新潟米☆地場もん献立 ～

新潟県では、令和5年11月を米飯給食、地場産給食推進月間として、県産米を主食とし地場産物を活用した「キラッと新潟米☆地場もん献立」の日を実施しています。全市一斉地場産給食デーでも柏崎産のお米や旬の食材がたくさん登場します。柏崎の食べ物のおいしさを味わいましょう！

かしわさきさんだいず から
柏崎産大豆のピリ辛マヨあえ

かしわさき しゅうかく だいず
柏崎で収穫された大豆
を使ったマヨネーズあえで
す。かぐら南蛮みそのほん
のりピリ辛の味が食欲を
そそります。

ことしの なつ いじょうこうおん みず
今年の夏の異常高温や水
不足という厳しい環境の中
「米山プリンセス」に組み
み、二等米でありながらも
食味値などの基準を満たし
ているコシヒカリです。

たま かすつ や
といの玉ねぎ粕漬け焼き

かしわさきさん たま
柏崎産の玉ねぎと酒
粕を使ったたれに漬け込
んで焼いた、風味豊かな
とり肉です。

谷根川でとれた鯉で
作ったつみれと、地場産
野菜を使ったみそ汁で
す。柏崎の秋の恵みを
味わいましょう。

ごはん

たんね かわけ かしわさき
谷根川鯉つみれのみそ汁



よねやま
(米山プリンセスシスター)

※天候や収穫量により地場産物が全量そろわない場合があります。ご了承ください。





柏崎産のお米について知ろう



よねやま 米山プリンセス

きびしく育てられたコシヒカリ界のプリンセス!!

かしわさき し にんしょうまい よねやま
柏崎市認証米「米山プリンセス」は、柏崎の豊かな自然の恵みを象徴する「米山」、「八石山」、「刈羽黒姫山」の「刈羽三山」から名付けられました。
し さだ ひんしつ
市が定めた品質、おいしさ、栽培方法などの基準をクリアした、一等米のコシヒカリです。

よねやま
「米山プリンセス」のロゴに「米」「八」「姫」が隠れています。

答え：「米」は黒字、「八」は黄色字、「姫」は「プリンセス」



はづき 葉月みのり

県内で一番に新米を味わうことができる!!

はづき
「葉月みのり」は、極早生（収穫時期がとても早い）品種のお米です。柏崎地域を中心に栽培されています。稲刈りが新潟県内で最も早く、8月（葉月）中旬に収穫（みのり）できることから、その名前がつけました。



新潟県極早生品種



しんのすけ 新之助

きらめく大粒、コクと甘みが満ちている!!

へいせい ねん にいがたけん かいはつ すす しんのすけ ばんせい しゅうかくし き おそ
平成20年に新潟県が開発を進めた「新之助」は、晩生（収穫時期が遅い）品種のお米です。コシヒカリとは異なるおいしさを追求し、新たな新潟の顔となるべく誕生しました。大粒で、豊かな甘味とコク、弾力ある食感が魅力のお米です。



あなたが好きなお米はどれですか？ 柏崎の美味しいお米。農家の方々に感謝しておいしくいただきましょう!!