

きゅうしょくゆうびん

令和3年1月22日（金）

学校給食週間

5日目

さいしゅうび きょうとうちいき しょくざい しょう こんだて
最終日は 峡東地域の食材を使用した献立です。

にじます やまなしけん たんすいぎょ
山梨県は淡水魚の
せいさんりょう ぜんこくだい い ふ じさん
生産量が全国第3位です。富士山や
やつがたけ たか やまやま かこ ち
八ヶ岳などの高い山々に囲まれた地
けい りょうしつ ほうふ てんねんすい
形なので、良質で豊富な天然水があ
り、それを利用して様々な淡水魚が
ようしよく やまなしし まきおか
養殖されています。山梨市の牧丘・



イラスト：山梨県養殖漁業協同組合ホームページより

みとみちく ちちぶさんけい てんねんすい りょう ようしよく
三富地区では、秩父山系の天然水を利用して、にじますが養殖されてい
ます。今日は牧丘の八丁堀のにじますに、野菜のマリネソースをかけま
した。

ワインきのこ やまなしし やわたちく さいばい
ワインきのこは、山梨市の八幡地区で栽培されている
しいたけです。しいたけには原木栽培と菌床栽培があります。ワインき
のこは きのしょうさいばい きんしょう りょう
菌床栽培で、菌床にワインのしぼりかすを利用しているのが



とくちょう ふつう きんしょう
特徴です。普通の菌床にワインのしぼ
りかすを使用したところ、通常100
にち そだ にち はや そだ
日で育つところ、65日ほどで早く育つ
たそうです。理由はワインのしぼりかす
でしいたけ菌が元気になったからです。
そして、その味は、普通のしいたけより
あま やわ ま
甘みや柔らかさが増しておいしいそう
です。今日は、みそ汁にワインきのこ
きんりん なが しょう
近隣でとれた長ねぎを使用しています。

