



町制施行100周年

記念御膳 ができました



大豆ミートと高野豆腐、
野菜の甘辛煮

イワナの塩焼き

ニラと菊の酢味噌和え

漆野インゲンの甘煮

アスパラ菜と
人参の金山豚巻き

ビーナッツ豆腐

ビーナッツしそ巻き

赤飯

ニラ入り
伊達巻き

柿のビーナッツ
白和え

わらびの炒り物

金山豚の角煮

里芋と舞茸のお吸い物

金山町
町制施行100周年
記念御膳



町制施行100周年を記念した御膳が完成し、11月3日(日)の公民館大会において、お披露目・試食会を開催しました。制作したのは町で健康増進事業とともに推進している食生活改善推進協議会の皆さん。6月から試作会を重ね、食材には町の特産品「ニラ」、大豆ミート、ビーナッツ、いわな、金山豚肉などを取り入れ、金山らしさを表現しました。郷土料理を意識しながらも、新しい食材を取り入れた華やかな御膳です。中でも「ビーナッツ豆腐」については、割烹繁廼家さん(七日町)でメニューに取り入れていただき、今後宴会や法要などで提供(要予約)していく予定です。



金山町
食生活改善推進協議会
(会員数 31名)

前列(蒲座の左から)

副会長 佐藤 節子さん 会長 押切 幸子さん 副会長 三上 幹恵さん

後列(起立の左から)

笹原 博子さん 松澤 すみ子さん 小野 ハナ子さん
岸 七重さん 阿部 勝子さん 柴田 上子さん