

# 作ってみませんか！ 給食の味！

～令和5年 9月13日(水) 実施～

## あじの金山ねぎ焼き

令和5年度 第5号  
伊佐市立学校給食センター



### 材料 (4人分)

- ・あじ
- ・塩 少々
- ・料理酒 少々



### 金山ねぎダシ

- ・金山ねぎ みじん切り1本(100g程度)
- ・ごま油 小さじ1
- ・ポン酢(まろやかなタイプ) 大さじ5

伊佐市のおいしい「金山ねぎ」とポン酢が食欲をそそるメニューです♡

きんざん  
金山ねぎとは…

こくないさいだい きんざんしゅつりょう ほこ ひしかり こうざん  
国内最大の金産出量を誇る菱刈鉱山にちなんで「金山ねぎ」と名付けられました。やわらかく、みずみずしいのが特徴です。今日のメニューは川原さんが作ってくださった「金山ねぎ」を給食のメニューで提供させていただきました。



### ＜作り方＞

- ① あじに塩と料理酒をふっておく。
- ② オーブン 250℃で予熱しておき、15分焼く。
- ③ 金山ねぎダシをかけて完成。

### ＜金山ねぎダシの作り方＞

- ① 金山ねぎはみじん切りにしておく。
- ② ①をごま油で炒める。
- ③ 金山ねぎがしんなりしたらポン酢と合わせる。
- ④ 完成