

# ゆりほん キャベツメンチカツ 誕生！

ゆりほんじょうし し えいようきょうゆ がっこうえいようし  
由利本荘市・にかほ市の栄養教諭・学校栄養士で

じばさん つか つく  
地場産キャベツを使ったメンチカツを作りました！

# キャベツについて



こだい  
古代ギリシャ、ローマ時代から食べら  
れきし  
れていた歴史のある野菜です。

にほん  
日本には江戸時代に伝わりましたが、

めいじじだい  
明治時代になって洋食が盛んになる

ひろ  
につれて、広まっていきました。

はだ  
肌の調子を整える働きのあるビタミ

ンC、胃腸の働きをサポートするビ

タミンUを含みます。

きゅうしょく

給食にキャベツはよく登場します

とうじょう

- サラダ

あ もの

- 和え物

いた もの

- 炒め物

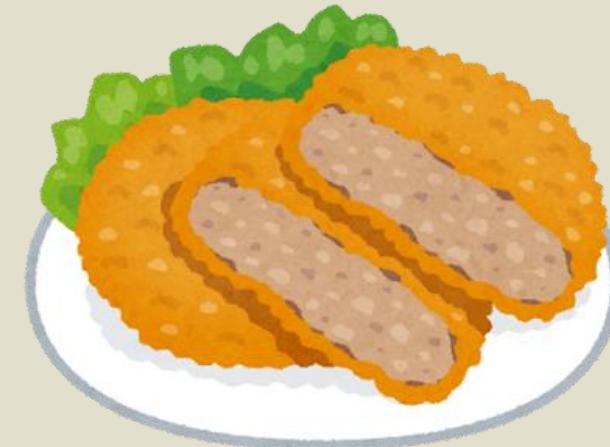
しる

- みそ汁やスープ

など



ゆりほんじょうし そだ  
由利本荘市で育てられたキャベツを新し  
あたら  
い調理方法で届けたいと考えて・・・  
かんが  
キャベツメンチカツに挑戦してみること  
にしました！



あきたし みせ ゆりほんじょうしさん つか  
秋田市のお店に由利本荘市産のキャベツを使つ  
てメンチカツが<sup>つく</sup>作れないか相談しました。

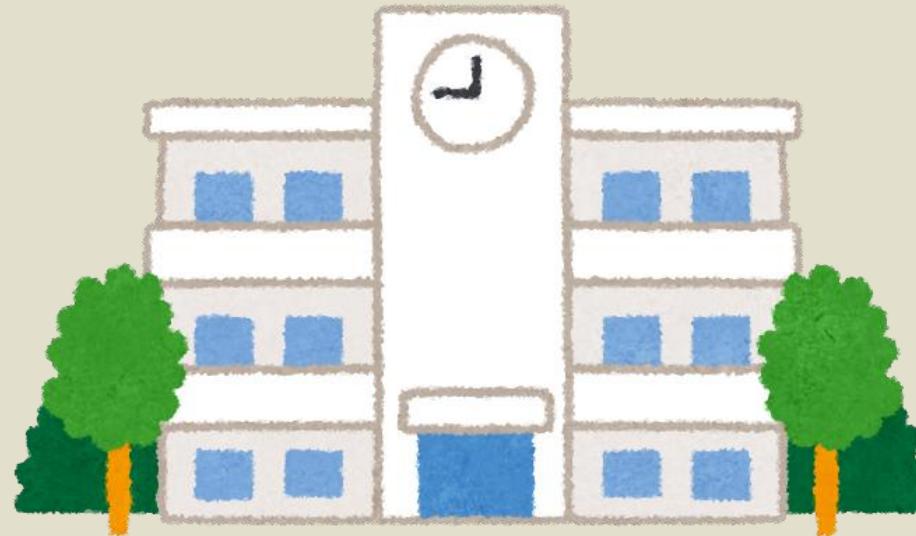
5,000個の注文があれば  
オリジナルのキャベツメンチカツ  
ができると返事がきました。



ゆりほんじょうし し しょうがっこう ちゅうがっこう  
由利本荘市・にかほ市の小学校・中学校

がっこうきゅうしょく しょくすう やく にん  
の学校 給食の食数は約6,400人！

ぜんぶ がっこう つか  
全部の学校でキャベツメンチカツを使うこ  
とに決めました。



きゅうしょく とど  
キャベツを 給 食 に届けてくれている農家さんに、  
きょうりょく ねが  
協 力 をお願ひしました。



ゆりほんじょうしおおうちちく  
由利本荘市大内地区の  
おおうち  
「あぐり大内」さんです



みせ ひと つく しさくひん  
お店の人の作った試作品を

えいようきょう ゆ がっこうえいよう し しょく  
栄養 教 諭・学校栄養士で試食しました。

もっとキャベツの存在感  
そんざいかん  
があるといいね



もう少し塩分控えめ  
すこ えんぶんひか  
にしたいな・・・

キャベツの他にも  
ほか  
秋田県の食材を使いたい！  
あき た けん しょくざい つか

えんぶんひか

塩分控えめ、

あきたけんさんぶたにく

ゆりほんじょうしさん

秋田県産豚肉と由利本荘市産キャベツを

つか  
たっぷり使ったキャベツメンチカツが完成！

かんせい



づく かか  
もっとキャベツメンチカツ作りに関わりたいと思<sup>おも</sup>い、

しゅうかく てつだ  
キャベツの収穫のお手伝いをしました！



のうか  
農家さんに  
インタビューしました



キャベツ作りで  
たいへん  
大変なところは？



おおうち  
あぐり大内のキャベツの  
とくちょう おし  
特徴を教えてください



ゆりほんキャベツメンチカツを  
あじ た  
味わって食べてください！

