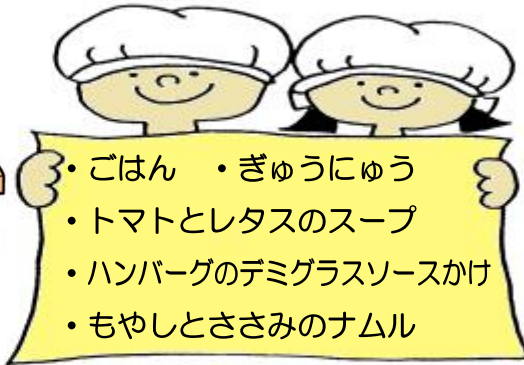


きゅうしょく きたそらん千給食



令和3年1月25日
北空知圏学校給食センター



- ごはん ・ぎゅうにゅう
- トマトとレタスのスープ
- ハンバーグのデミグラスソースかけ
- もやしとささみのナムル

フリルレタス

「トマトとレタスのスープ」は沼田町で水耕栽培しているフリルレタスを使っています。シャキシャキした食感が特徴です。βカロテンが豊富で、体内でビタミンAに変化して皮膚や粘膜を丈夫にします。



ケチャップ

「ハンバーグのデミグラスソースかけ」のケチャップは沼田町でとれた真っ赤な完熟トマトを使ってケチャップに加工しています。たまねぎなどを加えて3時間じっくり煮込んでいます。



あぶら ひまわり油

「もやしとささみのナムル」に使っているひまわり油は北竜町からコロナ禍においても、みなさんが元気ですこやかな生活を送ってほしいという願いを込めて寄贈していただきました。どんな料理にも合って使いやすくオレイン酸とビタミンEが豊富で生活習慣病に役立つといわれています。

