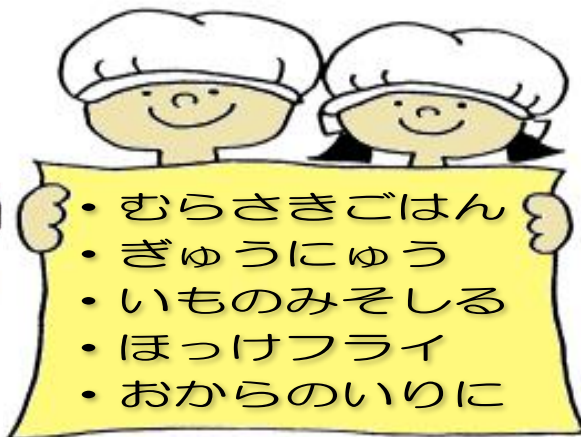


きゅうしよく きたそらん千給食



令和3年1月29日
北空知圏学校給食センター



- ・むらさきごはん
- ・ぎゅうにゅう
- ・いものみそしる
- ・ほっけフライ
- ・おからのいりに

「むらさきごはん」の
くらまい ふかがわさん
むらさき黒米は深川産
です。

「おからの炒り煮」に
つか
使っているひまわり油
ほくりゅうちょう
は北竜町のもので
こんご しばさんぶつ
今後、地場産物として
いたもの
炒め物やサラダなどに
しょう
使用していきます。

「いものみそ汁」のじゃがい
ものおもな成分はでんぷんで
す。ビタミンCも含まれていま
すが、でんぷんに包まれている
ため、保存や加熱よっても成分
が壊れにくいのが特徴です。

ふかがわさん だいまい
深川産の大豆とこうじを原料にJAき
たそらん女性部深川支部加工部の方々が
つくったみそしょうじょう
を作った味噌を使用しています。こうじを多
めに入れているため、あまみとコクがあり、
さらにこんぶしょうじょう
さらに昆布も使用しているので
うまみが出ておいしく仕上が
ります。



食べ物の大切さを
し
知り、感謝の気持ち
をもって食べる
ことができ
ましたか？

