

こめ みそ お米と味噌について

平成 31 年 4 月 18 日
北空知圏学校給食センター

給食で使用しているお米は「ななつぼし」という品種です。
つや、粘り、甘味のバランスが抜群で、冷めてもおいしさが長
持ちする特徴があります。お米は深川市、妹背牛町、秩父別
町、北竜町、沼田町の1市4町で作られたお米を使用して
います。「ななつぼし」の名前の由来は、北斗七星のように輝
いてほしいという願いが込められて名前がつけられました。星
が美しく見える程、空気の澄んだ北空知で生まれたお米です。
感謝の気持ちを込めていただきます！



給食で使用している味噌は、地元産の大豆とこうじを原料
として作られた味噌を使用しています。
今日は、なめこの味噌汁に使用していますので味わって食
べましょう。

