

# ぬまたさん 沼田産みそ

令和2年7月28日  
北空知圏学校給食センター

がつ がつ しょう  
7月から11月まで使用します

きょう ぶたじる ぬまたちょう かこう げんざいりょう  
今日の豚汁のみそは沼田町で加工したみそです。原材料  
ぬまたちょう くらだいず だいず  
は沼田町でとれた黒大豆と大豆（トヨハルカ）をブレンドし、  
せっちゅうまい つく こうじ つか てづく  
雪中米で作られた糎をたっぷりを使った手作りみそです。  
まいとし がつ がつ しこ おこな ねんかんじゅくせい  
毎年11月～12月にかけて仕込みを行い、1年間熟成さ

せて作ります。出荷するまで、みその色や味が変わらないように雪を利用した低温施設

で保管しており、「雪中ブランド」のみそとして販売されています。

がっこうきゅうしょく つか とお じもと たち  
学校給食で使うみそづくりを通し、地元のこども達にも  
ちさんちしょう じっかん はげ なかま ちいき  
地産地消を実感してもらっていることを励みに、仲間や地域との

つながりを感じながら安全で安心なみそを作っています。

かんしゃ  
感謝をこめていただきましょう！

