

きた そら ち さん 北空知産トマト



令和4年9月29日
北空知圏学校給食センター

カレーライスには、北空知産のトマトで作ったケチャップとトマトジュースを使っています。おもに沼田町のトマトを使っていますが、露地栽培でたっぷりの太陽を浴びて赤くなります。そのため、糖度も高く、天然の色素であるリコピンもいっぱい匂いのおいしさがギュッとつまっています。また、ジュースに使用しているトマトの品種は「なつのしゅん」です。肉厚でゼリー状の部分が少ない加工向けの品種で濃厚な味わいが楽しめるようです。



ケチャップは沼田町の完熟トマトを使用していて、スパイスやたまねぎを加えて、3時間じっくりと煮込んでいます。給食のカレーは大きな釜で作り、たくさんの食材を煮込んで作るの美味しいです。味わって食べましょう！

