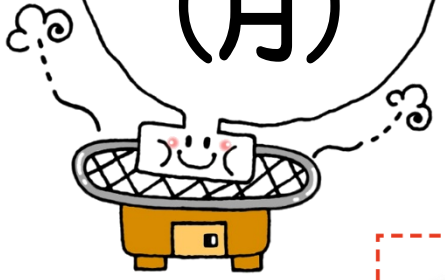


きたそらん千給食



30日
(月)



- ごはん ・ぎゅうにゅう
- ワンタンスープ
- しろみざかなフライ
- くろせんごくだいずいりマーボー豆腐



ワンタンスープに沼田町の「雪中しいたけ」を使っています。



黒千石大豆入りマーボー豆腐に「ひまわり油」を使っています。



北竜町でとれる黒千石大豆。昔は北海道で広く栽培されていましたが、栽培の難しさから生産者がいなくなりました。「幻の大豆」となってしまいましたが、種が発見され、平成17年に北竜町で栽培を開始し、改良を重ねながら復活しました。粒は小さいですが、黒い皮の部分には他の黒大豆よりアントシアニンが多く含まれており、目の疲れをとる働きがあります。

給食週間ではたくさんの食材を使用しました。知っている地場産物はいくつありましたか？感謝の気持ちをもって食べることはできましたか？これからも食に興味、関心をもちマナーを守って給食を食べましょう！！

