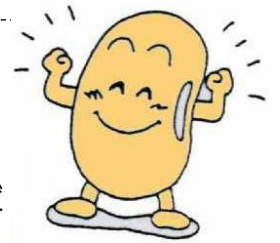


北空知産「大豆」と 沼田産「トマトケチャップ」

平成 30 年 11 月 16 日
北空知圏学校給食センター

トマトキーマカレーに入っている大豆は北空知でとれた大豆です。
沼田町にある沼田町農産加工場の協力をいただき、ゆで大豆に加工してもらっています。大豆が「畑の肉」といわれるのは、肉に匹敵する量のたんぱく質を含んでいるからです。たんぱく質は、私たち人間の体の組織などをつくっている成分であり、生きるためには必要な栄養素です。



トマトキーマカレーに使っているトマトケチャップは大豆と同様に沼田町農産加工場で作っています。沼田町でとれた真っ赤な完熟トマトを使ってケチャップに加工しています。
スパイスやたまねぎを加えて3時間じっくり煮込んでいます。地元の人たちが一生懸命作ってくれましたので、感謝して残さず食べましょう！

