

お米と深川味噌について

平成 30 年 4 月 26 日
北空知圏学校給食センター

給食で使用しているお米「ななつぼし」は、道内で最も多く生産されている品種で、つやや甘み、粘り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、北竜町、秩父別町、沼田町の1市4町で作られたものを使用しています。

「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いしいお米を残さずに感謝の気持ちを込めていただきます。

4月から8月までの味噌は、深川産の大豆とこうじを使用し、JAきたそらち女性加工部が作った味噌です。一般的には大豆は煮て作りますが、深川味噌は蒸してまろやかにし、さらに昆布も使用しているのでおいしい味噌になります。今日は具たくさん豚汁がでますので、味わって食べましょう！

