

ぜんざい

令和4年10月19日
北空知圏学校給食センター

今日の給食の「ぜんざい」は、北海道十勝産のあずきと砂糖で作られています。新型コロナウイルスの感染拡大で小豆と砂糖の消費が減ってしまったため、道内の小中学生に食べてもらいたいと、昨年度に引き続き、ホクレン農業協同組合連合会から無償で提供していただきました。今年は、きなこをかけて食べます。感謝して食べましょうね！



日本の生産量のうち北海道が94%を占め、全国1位です。あずきは和菓子に使われる「あん」になります。

あずき



日本の生産量のうち北海道が41%を占め、全国1位です。大豆は、豆腐や納豆、味噌や醤油、きなこも作ることができます。

きなこ



砂糖(てん菜)

てん菜は寒い地方で育ち、北海道のみで栽培されています。根の部分は、約1kgに成長します。てん菜6kgで約1kgの砂糖を作ることができます。

