

くろ せん ごく だい ず 黒千石大豆

令和 3 年 6 月 22 日
北空知圏学校給食センター

きょう きゅうしょく どうふ くろせんごくだいず はい
今日の給食のマーボー豆腐は、黒千石大豆が入っています。

くろせんごくだいず てんこう さゆう さいばい てま
この黒千石大豆は、天候に左右され栽培に手間がかかるため、

しだいに作られなくなり“幻の黒千石”といわれていました。し

かし、北竜町で試行錯誤し、ようやく栽培に成功し、いろいろな

くろせんごくだいず しょう しょうひん つく きょう
黒千石大豆を使用した商品が作られるようになりました。今日

きゅうしょく くろせんごくだいず かんそう こま くだ にく しょっかん
の給食は、黒千石大豆を乾燥させて細かく砕き、ひき肉の食感

によく似た開発品を使っています。黒くて細かい粒に見えるのが、黒千石

だいず くろせんごくだいず なまえ くろ
大豆です。黒千石大豆は名前のとおり、黒

ちい だいず くろ いろ ふく
い小さな大豆です。この黒の色に含まれる

アントシアニンは、目の疲れをとる働きがあ
ります。

