

きたそらん千給食



25日
(水)

- コッペパン
- さつまいものクリームに
- どさんコーン
- ジュレヨーグルト (アセロラ)



きたそらんちさん 北空知産さつまいも

さつまいものクリーム煮に使用しているさつまいもは、秩父別町の植田麻沙子さんを中心とした「昴〜うづら〜」の方々が栽培したもので、品種は「なると金時」です。体の中でエネルギーのもとになります。おなかの中をそうじする食物繊維や肌をきれいにするビタミンCもたっぷりです。

*平成19年に有志で1市2町の広域にまたがるグループを結成しました。昴と書いて「うづら」と読みます。名前の由来は、東の空に輝く星のかたまり「六連星(むつらぼし)」のことで散り散りになるものをまとめるという意味をもち、広域に散らばるメンバーが一つの大きな力になるように名付けられたそうです。



今日のジュレヨーグルトに使用しているヨーグルトは、一巳町にあるMOMO工房で作っています。

乳酸菌はおなかの調子を整える働きがあります。


