

ぬま た さん

沼田産みそ

令和元年6月21日
北空知圏学校給食センター



が っ が っ し ょ う

6月から9月まで使用します！

きょう しろ ぬたちょう かこう げんざいりょう ぬたちょう
 今日のかきたまみそ汁のみそは沼田町で加工したみそです。原 材 料は沼田町でと
 くらだいず だいず せっちゅうまい つく こうじ
 れた黒大豆と大豆（トヨハルカ）をブレンドし、雪 中 米で作られた 糎 をたっぷり
 つか てづく まいとし が っ が っ し こ おこな ねんかんじゅくせい
 と使った手作りみそです。毎年11月～12月にかけて仕込みを 行 い、1年間 熟 成
 しゅっか いろ あじ か ゆき りりょう ていおんしせつ
 させます。出荷するまで、みその色や味が変わらないように雪を利用した低温施設で
 ほかん せっちゅう はんばい
 保管しており、「雪 中ブランド」のみそとして販売されています。みそづくりを通し
 がっこうきゅうしょく つか じもと たち ちさんちしょう じっかん
 て、学校 給 食 で使われることで、地元のこども達にも地産地消を実感してもらって
 はげ なかま ちいき かん あんしん あんぜん
 いることを励みに、仲間や地域とのつながりを感じながらこれからも安心、安全な



みそをつくり続けたいと思っているそうです。
 感謝をこめていただきましょう！

