

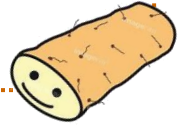


きゅうしょく きたそらん千給食



ながいも

ふかがわし 深川市でとれるながいも
ねば つよ は、粘りが強いため「ねばり
なが 長い」というブランド名
がついています。
ひ とお 火を通すことで、ホクホク
しょっかん あじ の食感を味わうことが
できます。



- ・むらさきごはん
- ・ぎゅうにゅう
- ・ながいものかきたまみそしる
- ・ぶたにくのおろしりんごソースかけ
- ・きゅうりともしのナムル

むらさきごはん
ほくりゅうさん 北竜産のお米
くろまい 黒米と食塩を
入れて炊いています。

くろまい **むらさき黒米**
しなしい たくしょくだいがくほっかいどうたんきだいがく
市内の拓殖大学北海道短期大学で
かいはつ 開発した「きたのむらさき」はふかがわし
さいばい 栽培している黒米です。もちっとし
たしょっかん たの 食感をお楽しみください！



ふたにく 「豚肉のおろしりんごソースかけ」の
ソースには、ふかがわし 深川産のりんご「ふじ」と
りんごジュース、こめっちワインを使用し
ています。すいぶん 水分が約80%をしめるりんご
には、ちゅうだいけんきょう 腸内環境を整える食物繊維や
びょうき 病気への抵抗力を高めるビタミンCが
ふく 含まれています。

「ながいものかきたまみそ汁」の味噌はふかがわし 深川産のこう
じと北空知産の大豆を原料にJAきたそらん女性部
ふかがわし 深川支部加工部の方々が作ったものを使っています。
こんぶ 昆布も使用しているのでうまみが出て、
おいしく仕上がります。

