

いただきます

収穫の秋、実りの秋となりました。今月の給食には、お米をはじめ、野菜など地元で採れた食材をより多く取り入れています。10月8日と14日を「なよろ給食の日」として企画しました。今の季節ならではのおいしさを味わってください。

10月8日の献立紹介

「けんちんうどん」には、鈴木ビビットファームで育てられたSPF豚、名寄丘の上学園で原木栽培された椎茸、名寄産ゆきほまれ大豆を使用し、同じく丘の上学園で製造された油揚げを使用します。さらに、にんじんや大根、長ねぎも名寄産の旬の野菜を使用しています。昆布と鰹節でだしをとって、北海道産原料100%使用したしょうゆでうどん汁を作ります。「おこわ」は名寄産のもち米を使用します。



10月14日の献立紹介

「ビーフカレー」には、北海道産牛肉、じゃがいも、にんじん、玉ねぎを使用します。カレーソースは牛乳や粉チーズ、ケチャップ、中濃ソースを入れて、より味にコクをだしています。「キャベツとコーンのひまわりドレッシングあえ」には、名寄産のキャベツ、コーンを入れて、さらにドレッシングにも名寄産のひまわり油を使用しています。

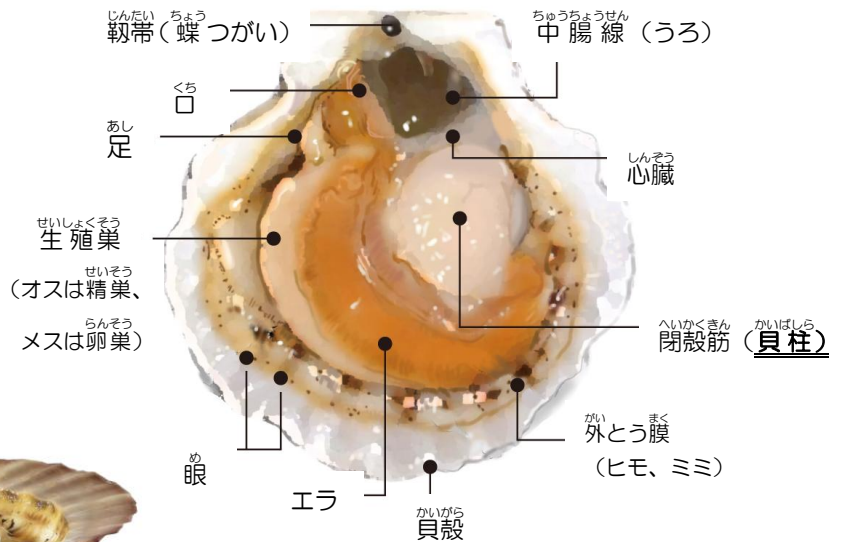


うみ なか およ かい 海の中で泳ぐ貝 ホタテのひみつ



ホタテ貝の名前は、昔の人が、船の帆が風を受けている形に似ていることからこの名前をつけたそうです。

貝がらは、学校で使うチョークの原料にもなっています。



10月7日(水)は北海道産ほたての貝柱を使用したカレーです。

ホタテ貝は、大型の二枚貝で、水深10~30mの砂地にせい息、5~19℃の海水温度が適しており北海道、青森、いわて、みやぎみずあで水揚げされています。