

# いただきます

れいわ ねん がつ か しょくざい きぞう  
令和3年12月2日に食材の寄贈がありました。

もち米や野菜などの地場産物や旬の食材を学校給食の献立に取り入れることで、みなさんに食事に対して興味をもってほしい！食についての正しい知識をさらにつけて、「食文化」や「食材ができるまで・食べられるまで」などについての理解を深めてほしい！という思いから寄贈して下さいました。

どうほく  
「JA道北なよろ」 玉ねぎ 400kg ジャがいも 400kg

玉ねぎとジャがいもは、1月18日、19日、25日の献立で使用します。



たまねぎ

品種：北もみじ2000

特徴：大きくなりやすく、病気にも強いこと。

料理：煮崩れしにくい。

カレーやシチューなどの煮込み料理におすすめ！



ジャがいも

品種：きたかむい

特徴：ビタミンとカリウムが豊富。甘みがある。

見た目はコロコロとした丸形のジャがいも。食感は「ホクホク」。

料理：甘みを活かせるポテトサラダやフライドポテトに

おすすめ！

なよろし ごめせいさんくみあい  
「名寄市もち米生産組合」 もち米1600kg

もち米は、3月の卒業祝いの赤飯で提供予定です。



もち米

品種：はくちょうもち

特徴：やわらかさが長持ちし粘りが強い。

料理：赤飯・おこわや大福などの和菓子に適している。

その他：名寄市はもち米の生産量日本一。面積は3,172ヘクタール（札幌ドームで約600球場の広さ）。三重県伊勢神宮のお土産で有名な「赤福」に使われている。

『 名寄のおいしい食べ物に感謝して食べましょう！！ 』