

めぐ きゅうしよく まくべつの恵み給食

11月25日（水）のこんだてと幕別産の食材の紹介

ごはん、長いものみそ汁、さんまのおかか煮、どろ豚のしょうが焼き、牛乳

「ごはん」は幕別町でとれた『ななつぼし』と『ほしのゆめ』の新米です。

甘い香りとふっくらした食感を味わいましょう♪

みそ汁の「長いも」は忠類でとれたものです。長いもは、生でもおいしく食べられますが、

火を通すと食感が変わり、ホクホクとした食感を楽しめます。

しょうが焼きには忠類で育った「どろ豚」と、忠類でとれた「玉ねぎ」を使っています。

どろ豚は、名前の通りどろんこ遊びが大好きな豚で、木の実や草の根を

食べ、のびのびと育ったことで、おいしいお肉になっています。



幕別町でとれた牛乳の多くは、よつ葉の工場で加工され、

おいしい牛乳になっているから、牛乳も幕別産の食材の一つかも…！