

めぐ きゅうしょく まくべつの恵み給食

がつ にち か ようび まくべつさん しょくざい しょうかい
10月22日（火曜日）のこんだてと幕別産の食材の紹介

めぐ きがわしょうてん と かちだいふく こくとう きゅうにゅう
まくべつの恵みうどん、木川商店のインカのフライドポテト、十勝大福の黒糖まんじゅう、牛乳

まくべつの恵みうどんには、ちゅうるい産のたまねぎ・にんじん・ながだいこん・つかが使われています。

きがわしょうてん
木川商店のインカのフライドポテトは、インカのめざめというあまみのあるじゃがいもを

つか使っています。いつもきゅうしょくつかで使っているじゃがいもとの違いを探しながら食べてくださいね。

と かちだいふく こくとう とかちさん あすき つく つか あすき
十勝大福の黒糖まんじゅうは、十勝産の小豆から作られたこしあんを使っています。小豆には

たんぱく質のほかにしょくもつせんいもおおちょうしととのこうか
たんぱく質のほかに食物繊維も多く、おなかの調子を整える効果もあります。



きがわしょうてん ちょうりいん
木川商店のインカのフライドポテトは、調理員さんが
ひとひとかぞへ一つ一つ数えてくれていますよ～！