

# めぐ きゅうしょく まくべつの恵み給食

がつ にち きんようび まくべつちょうさん しょくざい しょうかい  
11月25日（金曜日）のこんだてと幕別町産の食材の紹介

ごはん、オニオンスープ、<sup>ちゅうるいわぎゅう</sup>忠類和牛のハンバーグ、ごまポテトサラダ、<sup>ぎゅうにゅう</sup>牛乳

まくべつの恵み給食の「ごはん」は幕別町でとれた『ななつぼし』と『ほしのゆめ』の<sup>しんまい</sup>新米です。ななつぼしとほしのゆめは、<sup>あま</sup>甘みやねばりのバランスがよく、あっさりとした<sup>あじ</sup>味わいです。

今日の<sup>きょう</sup>忠類産の<sup>ちゅうるいさん</sup>野菜は、オニオンスープに玉ねぎ、ごまポテトサラダにじゃがいもと<sup>にんじん</sup>人参を<sup>つか</sup>使っています。

また、<sup>ちゅうるいわぎゅう</sup>忠類和牛のハンバーグは、<sup>ことし</sup>今年も<sup>ちゅうるい</sup>忠類和牛改良組合さんから<sup>むりょう</sup>無料で<sup>ていきょう</sup>提供していただきました。<sup>ちゅうるい</sup>忠類の<sup>しょくざい</sup>食材をたくさん<sup>つか</sup>使った<sup>こんだて</sup>献立を<sup>あじ</sup>ぜひ味わってください！



<sup>ちゅうるいわぎゅう</sup>忠類和牛のハンバーグは、<sup>ちゅうるいさん</sup>忠類産の<sup>わぎゅう</sup>和牛100%で作られたハンバーグです！

<sup>わぎゅう</sup>和牛のうまみがたっぷりつまったハンバーグに、<sup>きゅうしょく</sup>給食センターで作ったオリジナルのソースをかけました！