

がっ 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26日(金曜日)のこんだてと幕別 町 産の 食 材の 紹介

わかめごはん、長いものみと汁、木川商店のたっぷりコーンコロッケ、こくとう こんにゃくきんぴら、黒糖まんじゅう、牛 乳

きょう きゅうしょく つか 今日の 給 食 に使われている幕別 町 産の 食 材は、わかめごはんのお米、みそ汁の長いも、コロッケのとうもろこし、こんにゃくきんぴらのごぼう、黒糖まんじゅうです。

「黒糖まんじゅう」は、あんこのほかにも千勝産の後税を使って繋泊ずの予場で 作られています。黒糖とあんこの皆みがマッチしたまんじゅうです。千勝矢福米舗さんから、 千勝のおいしいを「お福分け」です♪



「お福分け」っていうのは、十勝の大自然やおいしい食材を作ってくれた人たちからもらった幸せ(幸福)を、他の人にもプレゼントするよ、という意味があるんだって! みんながをおいしく食べて、幸せな気持ちになってくれるといいな~!