

給食だより

★特別号★

本別を味わおう！！

令和2年11月16日(月)
本別町学校給食共同調理場

ふるさと給食

～ほんべつ学びの日 実風事業～



今週、11月20日(金)の給食は、本別の食材をたくさん使った「ふるさと給食」の日です。今年は、「イタリアン」をテーマに献立を考えました♪献立と町産食材について、下に説明をのせています。本別町で作られ加工されている野菜や豆、食材を知ってもらい、その野菜や食材を使った給食を食べて、ふるさと本別町の食材・食品のすばらしさと食べ物の栄養や働きについて知ることを目的としています。本別町の恵みや作った人たちの苦勞に感謝し、本別町の味覚を美味しくいただきます！



☆☆ふるさと給食のメニュー☆☆

ほんべつだいず 本別大豆のポモドーロ

「ポモドーロ」とはイタリア語で「トマト」のことで、トマトソースのスパゲティを指します。「豆ではりきる母さんの会」の大豆と、若木・川上農場の玉ねぎを使用します。また、前田農産食品の「春きらり」という小麦粉で、この日のために特別に作った生パスタを使用しますので、お楽しみに♪

ひらんぎゅう 美蘭牛のタリアータ

「タリアータ」とはイタリア語で「薄く切った」という意味で、薄切りにしたステーキを野菜と一緒に食べる料理です。美蘭別・福田農場の美蘭牛をステーキにし、登坂農場の白菜、三井極農場のカラー大根と、井出農場の皮が赤いじゃがいも「レッドムーン」を素揚げして添えます♪

ほんこうせい 本高生の「元気くんぱんなこった」

「パンナコッタ」とは、イタリア語で「調理したクリーム」という意味のデザートです。本別高校の生徒たちが探究授業で考えたレシピを、給食センターと共同開発して、今回のふるさと給食に登場することになりました！「豆ではりきる母さんの会」の豆腐を使用し、「くり豆友の会」の甘納豆をトッピングします♪

じほさんやさい 地場産野菜のミネストローネ

「ミネストローネ」というと、日本ではトマトベースのスープが一般的ですが、本来の意味は「真だくさんの野菜スープ」です。今回は本場イタリアにならってトマトは使用せず、コンソメベースに仕上げます。オフィビラ源吾農場のじゃがいも、若木・川上農場の玉ねぎ、三井極農場の大根・ごぼう・にんじんを使用します♪