

給食だより

★特別号★

本別を味わおう！！

2022年 11月 14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～



来週11月22日(火)は、年に一度の「ふるさと給食」の日です。本別町で作られたり加工されたりしている食材を知り、その食材を使った給食を食べて、ふるさと本別町の食材のすばらしさを知ることが目的としています。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よう！献立と町産食材についての詳しい説明を下にのせますので、当日の給食をお楽しみに♪



☆☆ふるさと給食のメニュー☆☆



誠さん家の長いもフライ

「誠さん」とは、美里別の農家の本寺誠さんのことです。誠さんが作ってくださった長いもを、ホクホクで美味しいフライにします♪ポテトフライとはまた一味違う美味しさを味わってみてくださいね。

井出レッドのスイートポテト

「井出レッド」は、井出農場で丹精込めて作っているじゃがいもです。皮が赤く、しっとりとした甘みが強いのが特徴で、札幌や本州のホテルからもシェフが直接買いに来るほどの美味しいブランドいもです。井出レッドの甘さをいかし、今回はデザートに変身させてみます♪

ビーンズビーフの元気くんバーガー

仙美里の小笠原牧場で育てられた「ビーンズビーフ」というブランド和牛でハンバーガーのパーティを作り、そこへ、勇足の若木・川上農場の玉ねぎ、仙美里の三井極農場のニンジン、「豆ではりきる母さんの会」の大豆と金時豆を使って作ったチリコンカンソースをかけます。これらを前田農産の「はるきり」という小麦粉で作ったパンにはさめば、ハンバーガーの完成です♪

地場産野菜の豆乳スープ

勇足の若木・川上農場の玉ねぎ、仙美里の三井極農場の大根、ごぼう、にんじん、「ろうへるんはうすだいさく」のソーセージ、「豆ではりきる母さんの会」の豆乳を使った、本別町の恵みたっぷりのスープです♪

※配膳イメージ

