

給食だより とくべつ号



2016/11/29

本別町学校給食共同調理場

本別を味わおう!!

ふるさと給食

～ほんべつ学びの日 実風事業～

11月29日(火)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。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が目的としています。本別町の恵みや作った人たちの苦労に感謝し、本別町の味覚を美味しくいただきます!

☆今日のメニュー☆

→裏に今日のお品書きがあります。



☆本別美蘭牛バーガー☆

本別産牛のパティと本別産のごぼうと人参の金平をはさんだハンバーガーです。ごぼうは食物繊維の多い野菜で、胃や腸の働きを良くする他、成人病予防にも効果があると言われています。本別の牛肉と野菜の美味しさを味わってください。



☆かぼちゃのグラタン☆

本別産南瓜と玉葱を使用したグラタンです。南瓜に含まれるβ-カロテンは、目や肌、血管に良い働きがあります。また、玉葱も血液の流れをサラサラにする効果あり、体の調子を整える組み合わせの野菜が入ったグラタンになっています。



☆バーニャカウダサラダ☆

今回のバーニャカウダサラダはソースにアンチョビ(塩蔵いわし)と牛乳の代わりに本別の味噌と豆乳で本別味のサラダに仕上げました。大豆はバランスの取れた万能な食べ物で体の色々な所でよい働きをもたらします。



☆ピシソワーズ☆

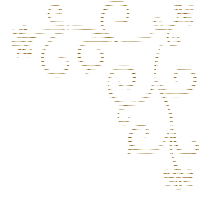
本別産レッドムーンのポタージュスープです。じゃが芋は主に体のエネルギー源になります。レッドムーンは今年度、農業体験でお邪魔させていただいた井出農場の芋を使用しています。今回は季節柄冷製ではなく、温かいスープにしました。



☆本別ティラミス☆

本別の豆を皆さんにもっと美味しく食べてもらおうと考案してきた豆ずしの和風ティラミスです。このティラミスには、本別の豆をはじめ豆腐や豆乳、小麦粉やきな粉などが入っています。丸ごと本別の味を楽しんでください。





Fusion school lunch menu

Honbetsu beef hamburger

ほんべつ びらん ぎゅう 本別美蘭牛バーガー ～ きんがら 金平ごぼうと じば きんぎゅう 地場産牛パティのハンバーガー ～

Winter squash gratin

かぼちゃ のグラタン ～ ほんべつ きん かぼちゃ 本別産南瓜のクリームグラタン ～

Bagna càuda salad

バーニャカウダサラダ ～ ほんべつ きん みそ どうにゅう 本別産味噌と豆乳のバーニャカウダソースのサラダ ～

Crème Vichyssoise Glacée

ビシソワーズ ～ ほんべつ きん 本別産 きせつ レッドムーン の季節ポタージュスープ ～

Beans tiramisù

まめ 豆のティラミス ～ ほんべつ きん まめ どうふ わふう 本別産豆と豆腐の和風ティラミス ～

Milk

ぎゅうにゅう
牛乳

