

給食だより

★特別号★

本別を味わおう！！

令和3年11月19日(金)

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24日(水)の給食は、年に一度の「ふるさと給食」の日です。ふるさと給食は、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労に感謝し、本別町の味覚を美味しくいただきます！

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☆☆



本別モール豚のカツカレー

大人気のカレーライス。今回はさらにスペシャルなカツカレーを作ります！小川ファームのモール豚(モール温泉水を飲ませて育てられた豚で、臭みが少なくやわらかいのが特徴)を使い、衣には「豆ではりきる母さんの会」のきな粉をブレンドしたこだわりのトンカツです。具材には、井出農場の皮が赤いじゃがいも「レッドムーン」、若木・川上農場の玉ねぎ、三井極農場のにんじん、本寺農場のかぼちゃを使います。ちなみに、ご飯は黄色いターメリックライスです♪



元気くんカチュンバル風サラダ

「カチュンバル」とはインド料理で、ざく切りにした野菜にスパイスやレモンなどで味をつけて食べるお手軽サラダです。今回は三井極農場のにんじんをすりおろし、ケチャップやレモン汁などでにんじんドレッシングを手作りしました。サラダには、「豆ではりきる母さんの会」の大豆・黒豆・えんどう豆や、三井極農場のにんじん・赤玉ねぎを使っています♪



本別かぼちゃのオムレット

「オムレット」とは、スポンジケーキに生クリームをはさんだデザートです。スポンジケーキは、前田農産食品の「きたほなみ」という小麦粉を使って作りました。スポンジケーキの間には、本寺農場のかぼちゃをペーストにして、生クリームと混ぜ合わせた特製のかぼちゃクリームをサンドします♪



※配膳イメージ



ばん がい へん
★番外編★

ち い き きょうりょくたい ふたり きょうりょく
「地域おこし協力隊」の二人が協力してくれました♪

今年のふるさと給食は、本別町の「地域おこし協力隊」の二人と一緒に献立作り・試作・本番の調理を行うことになりました！地域おこし協力隊とは、本別町での色々な取り組みを一緒に手伝ってくれる人たちです。本当はふるさと給食当日、みなさんと一緒に給食を食べて直接お話ししながら交流をしたかったのですが…コロナ対策のため、今回は中止することになりました。その代わりに、この給食日より特別号を通して、二人からのメッセージをみなさんにお伝えします♪

ちょうりし なんぶ まなみ
調理師 南部 真奈美 さん

かん り えい よう し こ い け みづ き
管理栄養士 小池 瑞希 さん



みなさんこんにちは。地域おこし協力隊の南部真奈美です。私は本別町出身で勇足小学校、勇足中学校、本別高校を卒業しました。その後調理の専門学校に通い、調理師として長く仕事をしてきました。本別町には飲食店を開きたいという夢を持って戻ってきました。今回ふるさと給食のメニューを給食センターの方たちと一緒に考え、調理のお手伝いもさせてもらいました。みなさんに喜んでもらえるようにメニューを考えたり作ったりするのがとても楽しかったです。

今回のふるさと給食も本別町の食材をたくさん使っています！生産者さんたちが一生懸命育てた美味しい食材ひとつひとつを味わって食べてください。

本来なら、みなさんと一緒に給食を食べるはずだったのですが、食べることができずとても残念です。しかしこういった形で故郷の学校給食に関わることができたのがとても嬉しいです。今回のメニューはお家でも簡単に作れると思うので、本別町の食材を使いながらぜひお家の人と一緒に作ってみてはどうでしょうか？

みなさんこんにちは。本別町地域おこし協力隊 観光振興推進員の小池瑞希です。

今年の4月に、東京から本別町に移住してきました！これまで東京では食品会社に2社勤め、管理栄養士として主に商品開発に携わってきました。

今回のふるさと給食では、「インド風」と「秋」をテーマにメニュー考案、試作、調理に関わらせていただきました♪

大量調理は、大学時代の実習ぶりのことだったので、大変懐かしく感じるとともに、生産者の方々や、日々の給食を作ってくくださる栄養教諭さん、調理員さんを始め、多くの方々への感謝と尊敬の思いがわいています。

ひとつひとつ味わいながら、本別町の食材を確認してみてください！

今度機会があったら、みなさんの感想を聞かせてくださいね♪