

給食だより とくべつ号



2017/11/17

ほんべつちょうがっこうきゅうしよくきょうどうちやうりじやう
本別町学校給食共同調理場

ほんべつ あじ
本別を味わおう!!

きゅうしよく
ふるさと給食

まな ひ みりのり かぜ じぎやう
～ほんべつ学びの日 実風事業～

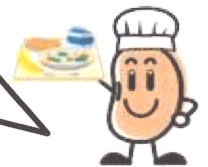
11月17日(金)の給食は、本別の食材をたくさん使った「ふるさと給食」の日です。
本別町で作られ加工されている野菜や豆、食材を知ってもらい、その野菜や食材を使った給食を食べて、ふるさと本別町の食材・食品のすばらしさと食べ物の栄養や働きについて知ることを目的としています。本別町の恵みや作った人たちの苦勞に感謝し、本別町の味覚を美味しくいただきます!

☆今日のメニュー☆

☆本別黒豆豆腐味噌ラーメン☆



渋谷醸造さんで作られている黒豆味噌を使用した、皆さんもなじみのある本別道の駅の『秀華』の柏崎さん監修のもと作った黒豆味噌ラーメンに、豆ではりきる母さんの会の黒豆豆腐と町産野菜を具材に使用した本別を詰め込んだラーメンです。
また、麺には前田農産で収穫された「春よ恋」という品種の小麦を100%使用したいつもより質沢な麺になっています。



☆本別野菜の中華ちまき☆

本別で獲れた野菜ともち米で中華ちまき風に炊き上げました。
味付けに使用している醤油も勿論、渋谷醸造さんの醤油を使用しています。
中に入っている野菜のごぼうは食物繊維たっぷりでおなかの調子を整えます。
大根は、ジアスターゼが体の免疫力を高めて病気に負けない体を作ります。
他にも栄養たっぷりの美味しい野菜を味わってください。

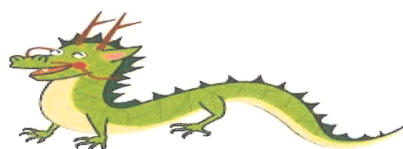


☆本別豆乳杏仁豆腐☆

本別の豆で作られた風味豊かな豆乳で杏仁豆腐を作りました。
体に優しい豆乳は、低カロリーで高栄養の飲み物で近年注目を浴びています。
みつ豆のように、美味しい小豆も添えて本別ならではの豆いっぱい杏仁豆腐を楽しんでください!



ことし
今年のテーマは、、、
中華!!



→裏に今日のお品書きがあります。



菜 単

menu

本別黒豆豆腐味噌拉面

ほんべつ くろまめ どうふ みそ 本別黒豆豆腐味噌ラーメン ～ ほんべつさん こむぎめん くろまめ みそ 本別産小麦麵と黒豆味噌と黒豆豆腐の特製味噌ラーメン ～ くろまめ どうふ とくせい みそ

本別粽子

ほんべつ やさい ちゅうか 本別野菜の中華ちまき ～ ほんべつさん やさい ちゅうか 本別産野菜の中華ちまき ～

本別杏仁豆腐

ほんべつ どうにゅう あんにん どうふ 本別豆乳杏仁豆腐 ～ ほんべつさん どうにゅう あんにん どうふ 本別産豆乳の杏仁豆腐と ほんべつ あずき 本別小豆のデザート ～

牛奶

ぎゅうにゅう 牛乳 ～ ぎゅうにゅう いつもの牛乳 ～

