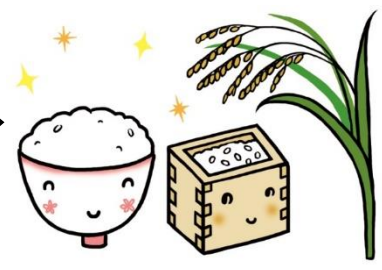




南幌町立学校給食センター 2021.09.29 発行

なんぼろピュアライス



「なんぼろピュアライス きたくりん」って一体何???

じつは…すごいんです!!

「なんぼろピュアライス」は、環境に優しく、そして安全・安心でおいしいお米作りにと、くせいさんしゃとくめなまえのうやくしょうどゆによる種子消毒をしたり、農薬の使用量を削減するなど、美味しさや安全のために厳しい栽培基準を設け、栽培しているお米なのだそうです。〈JA なんぼろHP参照〉



その中できたくりんは…

稲の病気に強く、農薬を節減しながらも安定的に生産が期待できる品種で、粘りや柔らかさ、ほどよい甘さが特徴のお米です。

ご飯は脂質が少なく食塩もまったく含みません。水だけで炊くので量の割にはカロリーも少ないヘルシーな主食です。和食だけでなく洋風・中国風などどんな料理にも合わせやすいのも特徴です。

和

学校給食では、子どもたちに地元の安全でおいしいお米をたくさん食べて、健やかに成長していってくれることを願ってこのお米にしています。

毎年新米の季節になると、JA なんぼろさんから1トンの『なんぼろピュアライスきたくりん』を無償提供していただいています。ありがとうございます。

今月のもくひょう

地場産物を知ろう!

スポーツの秋、芸術の秋、読書の秋、そして実りの秋を迎えました。新米をはじめ、旬の魚や野菜、くだものなどが一段とおいしさを増します。冬の訪れに備え、地元南幌町の食材もたくさん取り入れながら、バランスよく食べて、寒さに負けない体づくりをしましょう。

南幌産給食週間 10/25~10/29

地域で生産されたものを地域で消費する

自分が暮らしている地域で作られた食べものを食べることは、「その人のからだにあう」そして、「新鮮なうちにおいしく食べられる」「輸送コスト(フードマイレージ)がかからない」など良いことがたくさんあります。地域の人たちが一生懸命作ってくれた農作物を「ありがとう」の気持ちで、大切にいただくことができれば、素敵ですね。南幌町ではお米はもちろん、ほかにどんな農作物を作っているか知っていますか?

- 25日(月) 「なんぼろ 南幌キムチうどん・ちくわの磯辺揚げ・ヨーグルト」
 - 26日(火) 「ごはん・キャベツのみそ汁・鶏肉のチーズ焼き・豚ごぼう」
 - 27日(水) 「むぎ 麦ごはん・ポークカレー・なんぼろ 南幌サラダ・ミニりんごゼリー」
 - 28日(木) 「ごはん・あんかけ汁・さけのみのみそマヨ焼き・じゃが芋のそぼろ煮」
 - 29日(金) 「ごはん・肉ワンタンスープ・フライドパンプキン・キャベツ丼の具」
- * 今月のお米も、『なんぼろピュアライスきたくりん』です。

詳しくは、後日発行の特別号でお知らせいたします。

給食センターでは、10~3月の間、月1回ノロウイルス検便検査を実施し、調理従事者からの感染拡大を予防しています。ご家庭でも手洗いを徹底し、予防しましょう。

*** 今月の南幌産 ***

- ごはん…米(きたくりん)
- うどん…小麦(きたほなみ)
- キャベツ・ピーマン
- 長ネギ・玉ネギ・干椎茸
- キャベツキムチ・たもぎ茸

10月分の給食費
口座振替日は
10月28日(木)です