



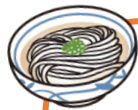
南幌産給食週間



～給食だより特別号



南幌町立学校給食センター 2021. 10. 22 発行



25日(月)

今日のメニュー

- ・南幌キムチうどん
- ・ちくわの磯辺揚げ
- ・ヨーグルト



給食のうどんは、南幌でとれた「きたほなみ」という小麦を使って作られています。

南幌特産キャベツキムチも入っていますよ！



26日(火)

今日のメニュー

- ・ごはん(南幌産新米きたくりん)
- ・キャベツのみそ汁
- ・鶏肉のチーズ焼き
- ・豚ごぼう



南幌産のキャベツで作るみそ汁は、自然な甘みがあっておいしいですよ。

豚ごぼうに入っているピーマンは苦みが少ない南幌産です。



27日(水)

今日のメニュー

- ・麦ごはん(南幌産新米きたくりん)
- ・ポークカレー
- ・南幌サラダ
- ・ミニりんごゼリー



今日は、定番「カレーライス」。

じゃが芋(きたあかり)と玉ねぎが南幌産です。

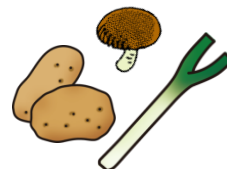
そして、南幌でとれたキャベツとピーマンを使ったサラダですよ。



28日(木)

今日のメニュー

- ・ごはん(南幌産新米きたくりん)
- ・あんかけ汁
- ・鮭のみそマヨ焼き
- ・じゃが芋のそぼろ煮



寒い時期にぴったりのあんかけ汁の中には、南幌産の干椎茸、長ネギが入っています

じゃが芋(きたあかり)は、給食週間の時にだけ食べられる南幌産で、そぼろ煮にしました。



29日(金)

今日のメニュー

- ・ごはん(南幌産新米きたくりん)
- ・キャベツ丼の具
- ・肉ワンタンスープ
- ・フライドパンプキン



今日は、南幌でとれたキャベツ・ピーマンとたまご茸を使ったキャベツ丼です。

スープの中の玉ねぎ・長ネギも南幌産です。

じもとなんぼろちよう

地元南幌町でとれた

新鮮な農作物がたくさん！

「ありがとう」の気持ちで

おいしく味わって

いただきます♪

今回の南幌産給食週間に合わせ、JAなんぼろさんからたくさんのお米・小麦を提供いただきました。ありがとうございます。

