

南幌産 給食週間

23日(月)



■うどん(南幌産小麦きたほなみ)

+キムチうどんの具

■おさかなナゲット

■焼きプリンタルト

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。

具には南幌特産キャベツキムチも入っています。



24日(火)



■ごはん(南幌産新米きたくりん)

■きゃべつのみそ汁

■鮭のマヨ焼き

■肉じゃが

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。そして、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。



25日(水)



■ターメリックライス+ドライカレー

(南幌産新米きたくりん)

■きゃべつスープ

■ミニレモンゼリー

今日は、南幌でとれたピーマン・玉ネギを使ったドライカレーです。

スープの中のキャベツも、もちろん南幌産♪



26日(木)



■ごはん(南幌産新米きたくりん)

■水餃子スープ

■白身魚フライ

■キャベツの中華炒め

スープの中に南幌でとれた生きくらげ、玉ネギ・長ネギが入っています。そして、キャベツ・ピーマンは、豚肉と一緒に炒めます。



27日(金)



■ソフトフランスパン

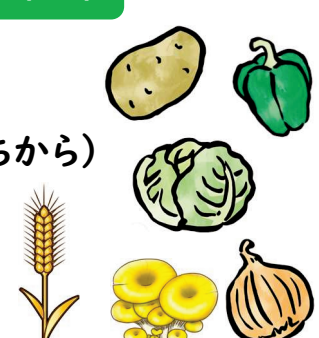
(南幌産小麦ゆめちから)

■ホワイトシチュー

■鶏肉のピザ風焼き

■なんぼろサラダ

南幌産のじゃが芋、玉ネギ、たまねぎが入ったシチューです。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。



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しょう♪

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地元野菜とお米・小麦を無償で提供いただきました。ありがとうございます!

