

もっとうち産物を食べよう!



# 七飯産の日

平成29年度  
No.7



住んでいる場所の  
近くでとれる食物を  
地場産物といいます

9月27日(水)は「七飯産の日」です! 地元の味をたっぷり味わおう!

## 変わり厚焼き卵

●七飯町花養鶏場のとれたて新鮮卵を使って、給食センターで手作りしている厚焼き卵。今回は、ほうれん草と干しえびを加えた彩りも鮮やかな変わり厚焼き卵にします。卵の甘さとかつおと昆布のうま味を味わって食べてください!

### 七飯町の特産物 切干大根

七飯町の「ぽぽろ館」で作っている「切干大根」を紹介します。

ぽぽろ館の切干大根は、七飯産の大根を使って、皮をむいて細切りにし、乾燥機でじっくり乾燥させたもので、大根の甘味が凝縮されています。

大根1本を切干大根にすると、たったの約50g(左の写真1袋)になります。



この日使う“七飯産の食材”は、七飯町の予算で購入されます。



## 切干大根のごまあえ

●切干大根といえば煮物で食べることが多いと思いますが、今回は、細切り昆布を加えてサラダ感覚の和え物にします。シャキシャキした食感を味わってください!

## どさんこ汁



●“どさんこ”には、北海道産とか北海道民を指す意味があります。どさんこ汁は、北海道らしい食材、じゃがいも、玉ねぎ、とうもろこしなどをたっぷり使い、仕上げに七飯町で旬の長ねぎを入れバターで香りを付けたみそ汁です。煮干しでしっかり出汁をとって作ります。



## ごはん



●七飯町・北斗市産の「きたくりん」です。七飯町の給食センターには炊飯施設がないため、株式会社キタジマさんに炊いて届けてもらっています。

七飯町学校給食センター