

もつと地場産物を食べよう!



七飯産の日

平成30年度
No.2



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

5月16日(水)の給食は、5月1回目の「七飯産の日」です! 地元の味をたっぷり味わおう!

大根サラダ

●シャキシャキの大根を千切りにして、北海道産のとうもろこしと合わせてサラダにします。オリーブオイル、アップルビネガー、塩・こしょうでシンプルに、さっぱりとした味付けにしています。



野菜の調理について

七飯町の給食センターには、「スチームコンベクションオーブン(通称スチコン)」があり、焼く、蒸すなどの調理ができます。給食のサラダやあえものは、衛生面での配慮から、一度加熱しますが、七飯町では、この「スチコン」を使って野菜を蒸し、真空冷却機で冷やします。ゆでたり、水にさらしたりするより、うま味も栄養も逃がさずおいしく仕上げることができます。シャキシャキの食感と野菜のうま味を味わって食べてください!



給食で使う“七飯産の食材”は、七飯町の予算で購入されます。



ハッシュドビーフライス

●七飯産の牛肉をメインに、七飯産のじゃがいもや人参などの野菜を使ってハッシュドビーフにします。“ハッシュ”とは、薄切りや細かく切るなどの意味があり、薄切りの牛肉をデミグラスソースで煮込んだ料理です。福田農園さんの王様しいたけも加えてうま味をプラス! ごはんにかけて食べてください!



ヨーグルト

●ヨーグルトは、カルシウムがたっぷり含まれているので、成長期には特におすすめの食品です。

ごはん



●七飯町・北斗市産の「ふっくりんこ」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もらっています。

七飯町学校給食センター