



プレミアムななえデー

平成30年度
No.6



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

7月6日(金)は、七夕の行事食で「プレミアムななえデー」です！地元の味をたっぷり味わおう！

牛肉と王様しいたけの黒酢炒め

●七飯産の牛肉、福田農園さんの王様しいたけをたっぷり使い、七飯産グリーンアスパラガス、たけのこ、玉ねぎと一緒に甘酸っぱい黒酢味の炒め物にします。牛肉のうま味と、旬のアスパラ、王様しいたけの濃厚な香り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
購入されています。



じゅんさいとそうめんのすまし汁

●7月7日は七夕です。日本では、平安時代から、宮中での七夕行事に、「索餅」(そうめんの原型)は供え物として欠かせないものでした。七夕にそうめんを食べることで、無病息災を願ったり、そうめんを織姫の織り糸に見立てて裁縫の腕が上がるように願ったそうです。

今年は、大沼産の旬の「じゅんさい」を加えて温かいすまし汁として味わいます。じゅんさいを初めて食べる人もいると思うので、味わって食べてください。

大沼の「じゅんさい」

じゅんさいは、6月中旬から7月にかけて収穫される、七飯町の貴重な特産物です。じゅんさいは、澄んだ淡水の沼に生息する水草の一種。沼に小舟を浮かべて、熟練の漁師さんたちが、ひと摘み、ひと摘み、丁寧にじゅんさいを収穫します。透明なゼリーで覆われている新芽は、プルプル、つるつるの不思議な食感です。大沼漁業協同組合さんのご協力で、初めて給食に取り入れられることになりました。感謝して味わって食べましょう！



すいか



●すいかは、水分がたっぷりで、夏が旬の果物。すいかには、カリウムという成分が多く含まれ、夏バテに効果があるといわれています。

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