

もつと地場産物を食べよう!

プレミアムななえデー

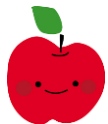
平成30年度
No.11



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

10月12日(金)は、10月1回目の「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!

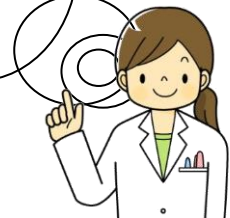
りんご



●今回は七飯産の「芳明(ほうめい)」という品種で、サンつがるの一種です。袋をかぶせずに栽培することで、太陽をたっぷり浴び、甘味が強いのが特徴です。

つがる・サンつがるの違い

いよいよ、町内のりんごの収穫時期となりました。今回は「つがる」と「サンつがる」の違いについて紹介します。「つがる」は害虫から守り見た目を良くするために果実に袋を被せる有袋栽培で作られています。一方「サンつがる」は袋を被せない無袋栽培で作られます。太陽の光を直接浴びて育つので、糖度が高く香りに優れています。今回のりんごはサンつがるです。



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。



豚肉と玉ねぎの生姜焼き



●七飯町の池田農園さんの玉ねぎをたっぷり使用した生姜焼きです。玉ねぎの甘味と生姜の程よい辛さで豚肉のうまみを引き出します。味わって食べてください!

山川牛乳



●山川特濃牛乳は、ホルスタイン種牛とジャージー牛のブレンド乳で、濃厚な味が特徴です。残さず飲んでください!



じゃがいものみそ汁

●みそ汁に欠かせない長ねぎ。今回は七飯町「家族を守る会」の原口さんから提供していただいた長ねぎを使用しています。七飯町の長ねぎは「北の匠」という品種で軟らかく甘みがあっておいしいと全国でも有名です。感謝して食べましょう!



七飯町学校給食センター