

じはさんびつ  
もつと地場産物を食べよう!



# プレミアムななえデー

令和3年度  
No.2



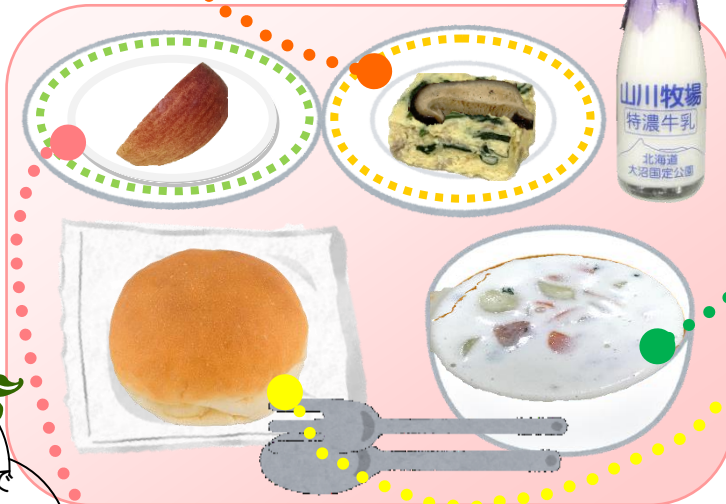
す ぼしよ  
住んでいる場所の  
ちかくでとれる食物を  
じばく  
地場産物といえます

4月27日(火)の給食は、「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!

## おうさま 王様しいたけオムレツ

●給食センターで手作りしている「オムレツ」「や「厚焼き卵」は七飯町の給食の人気メニュー。今回は七飯産のほうれん草と王様しいたけ、山川牛乳を加えてオープンで焼きます! まずは一口、ケチャップをつけなくて食べて、素材のおいしさを味わってみてください。

きゅうしよく つか ななえさん しょくざい  
給食で使う“七飯産の食材”  
ななえちよう よさん  
は、七飯町の予算で  
こうにゆう  
購入されています。



## しろ 白かぶとサーモンのチャウダー

●七飯産の旬の食材白かぶと、山川牛乳を使って作るスープです。よく聞く「クラムチャウダー」は、あさりなどの貝を使って作るもので、「サーモンチャウダー」は、カナダのかていりょうり ゆうめい しろ  
家庭料理として有名です。七飯産の白かぶは、やわらかく、ミルクの風味とよく合います。

## ソフトフランスパン

●給食のパンは、すべて北海道産の小麦粉を100%使用しています。ソフトフランスはたまご しよう  
卵とバターを使用していないパンです。もちもちした食感と軽い塩味が特徴です。

## 王様しいたけ



王様しいたけは、七飯町にある福田農園さんで栽培している驚異的なサイズのしいたけです。うまみがギュッと濃縮されているから、なおかつ大きく肉厚で風味豊かなところが特徴です。しいたけが苦手でも王様しいたけなら食べられるという児童生徒の声も多く聞きます。給食では、炒めものやグラタン、オムレツなど、様々な料理に登場します。



## りんご

●七飯町は明治時代に日本で初めて西洋りんごが栽培された町。町の花に「りんごの花」が制定されるなど、りんごのかわりが深い町です。5月中旬から下旬には可憐なりんごの花を見ることができます。



4月21日から1年生の給食が始まりました!

20日と21日に、1年生で「きゅうしよくのみみつを知ろう!」をテーマに食育授業をおこないました。給食のメニューを知り、給食センターの大きなザルやヘラの実物を見て、給食に関心を持ち、給食を食べる意欲を高めた子どもたちもいたようです。

今年度も、1年生は、年3回の食育授業を計画しています。

