

し も と ふ ら の み り ゃ く あ し
地元富良野の魅力を味わおう

だい かい ふ ら の き ゅ う し ゅ く
第15回 富良野ふるさと給食

がっこうきゅうしよく ひ ち さんちしやう こころ ふ ら の ち い き ほっかいどうさん た も の つか ち さんちしやう し も と し も と
学校給食では、日ごろから地産地消を心がけ、富良野地域や北海道産の食べ物を使っています。地産地消とは、地元でつくられたものを地元で

しょうひ た べ る) と い う い み と お さんち た も の て い あ ま え い ま ち たいせつ と く
消費する(食べる)という意味で、遠い産地の食べ物を手に入れられるのが当たり前になりつつある今だからこそ大切にされている取り組みです。
わたしたちが住んでいる富良野地域には、「おいしいものを届けたい」という情熱を持つ生産者の手で作られたおいしい食べ物がたくさんあります。
それをぎゅっと詰め込んだのがふるさと給食です。新鮮で旬のもの、その地域に住んでいるからこそ食べられるもののおいしさで、食べ物の「有り
がたみ かん ながて ちやうせん のこ た た も の あ
難味」を感じることができますよ。苦手なものにも挑戦して、残さず食べてくれるとうれしいです。

Menu

が つ に ち か よ う び
9月11日(火曜日)

ぎゅうにゅう
ふらの牛乳のミルクパン

どうさんこむぎ ぎゅうにゅう ね こ ふうみ よ
道産小麦にふらの牛乳をたっぷりと練り込んだ風味の良いパン
です。いつも給食のパンを作ってくれているエクウエートさんが
焼きあげてくれました。

ぎゅうにゅう
牛乳

なつ や さい
ふらの夏野菜のポトフ

ポトフはフランスの家庭料理で、具材をよく煮込んだスープのこ
とです。雨が降り続いたり気温の高い日が続いたり農作物が育ちに
くい天気の下で、手をかけて育てられた奥野さんの玉ねぎ、岡本
康志さんの人参、藤野さんのじゃがいも、中村さん、菅田さんの
大根を使っています。ポトフにすることで、野菜やじゃがいもの
旨味、甘味を汁ごと味わえます。

め の どう ぶ い
芽ぐみ野豆腐入りミートローフ

ミートローフは、ひき肉や野菜を混ぜ、型に入れて焼いたもので
す。今回は、芽ぐみ野豆腐(◇)、上富良野産のひき肉、岡本耕一
さん、薄田さんの札幌黄の玉ねぎ、青ピーマンを合わせて手作り
しました。甘くて濃厚な富良野ソースも使っています。札幌黄の
玉ねぎは、火を通すと強い甘味が出るのが特徴です。

◇芽ぐみ野豆腐～豆腐は大豆をしばって出来る豆乳を固めて作り、
しぼりかす(おから)ができますが、芽ぐみ野豆腐は大豆をまるごと
使って豆乳にしているのでおからが出ず、大豆の栄養をまるごととれ
ます。

ミニトマト

「南菜実」と書いて「みなみ」と読む、たかだ農園さんオリジナルブ
ランドのミニトマト。甘くて皮が口の中に残りにくいのが特徴です。
飲食店やホテルでも使われていて、ミニトマトが苦手なお客さん
も食べられたそう。一つ食べたら止みつきになるおいしさです。

かぼちゃクッキー

工房すきっぷさんの富良野産小麦を使ったかぼちゃクッキーです。
焼きあがったクッキーは一袋ずつ手作業で袋詰めしてくれています。

が つ に ち す い よ う び
9月12日(水曜日)

ふらの
富良野オムカレー

富良野ふるさと給食では恒例となったオムカレーです。
ごはん、カレールウ、オムレツ、旗を自分なりにデコレーション
して、美味しく楽しく食べてくださいね。
カレーには岡本康志さんの人参、松本さん
の玉ねぎ、隠し味に占冠産のはちみつ、
富良野ソースを使っています。

ぎゅうにゅう
ふらの牛乳

ふらの牛乳は、なるべく搾りたてに近い味を届けるために、65度
30分でゆっくりやさしく加熱殺菌された牛乳を、香りや風味が
移りにくいビンに詰めています。生クリームのような甘味があっ
ておいしく飲めますよ♪

たまご
さくら卵のオムレツ

今年も大西さんから貴重なさくら卵を分けて頂きました。
大西さんの飼っている鶏は、病気に強く、暑い夏もばてずに、
元気な卵を産んでいるそうです。栄養たっぷりの卵から元気の素
をもらってください。

ぶどう

富良野のろっかていろうじやう
富良野の六花亭農場さんが届けてくれました。
風の通りを良くするためにつるを整理したり、ぶどうの実を日光
に当てるために方角を考えて葉を取ったりと、たくさんの手間を
かけて育てられたぶどうです。

やま べ ざん まい
山部三昧

摘果メロン(◇)を使った福神漬は、富良野オムカレーと合わせ
て「ふるさと給食」ではおなじみですね。「地元のものを使って
地元を元気にしたい」という思いから、ゆうふれの里のお母さん
達が手作りしてくれています。

◇摘果メロン～メロンを作るとき、一つのメロンに養分を集中させ
るために途中で間引きしたメロンのことです。山部三昧には、山部
のメロン農家さんの摘果メロンが使われています。