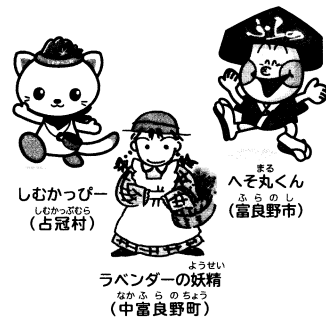
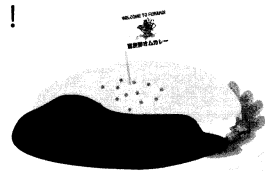


ふるさと給食

きゅう しょく
じ もと だい はつ けん
～ 地元のおいしさ大発見! ～



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、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、それをぎゅっと詰め込んだのがこのふるさと給食です。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食材のおいしさがあります。ふるさと給食を通じて、地元の食べ物のおいしさ大発見! 新発見もあるかもしれません!

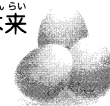


☆ 富良野オムカレー

ふるさと給食の定番となっているオムカレーです。ごはん、カレールー、オムレツ、旗を自分の好みにデコレーションして食べましょう。カレーには、中五区の松本さんの玉ねぎ、同じく中五区の本谷さんの玉ねぎと東富丘の藤野さんのじゃがいも、北扇山の岡本さんの人参、隠し味に占冠産のはちみつ、ふらのワインチェダーチーズ、富良野ソースを使います。

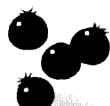
☆ さくら卵のオムレツ

老節布の大西さんの「さくら卵」を使ったオムレツです。富良野オムカレー6か条をクリアするためには、さくら卵は欠かせません。いつものオムレツとはまた違い、卵本来の甘味やコクが味わえますよ。富良野オムカレーの旗を立てて召し上がれ♪



☆ ミントマト

南麓郷の高田さんが育てた Minami というミニトマトです。トマト独特の青臭さのない、とっても甘いミニトマトです。トマトが苦手な人もぜひ食べてみてください! きっとそのおいしさにビックリするはず!



☆ 山部三味

山部の農家のお母さんたち4人グループ「ゆふれの里」で作られた福神漬です。摘果メロンなどの材料は山部産で、それらをすべて手作業で刻んで作っています。「子どもたちに安全なものを食べてもらいたい」という気持ちが込められています。

☆ ふらの牛乳

「低温加熱殺菌」と「ノンホモジナイズ」製法によって、搾りたてに近い風味をもつふらの牛乳。そのため、ふたの裏には生クリームがついていることがあるので、軽く振ってから飲むのがおすすめです。



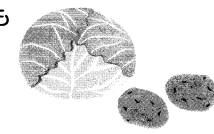
☆ ふらの野菜たっぷりきつねうどん

富良野地域の食材をたっぷり使ってきつねうどんを作ります。うどんには、デイセンター芽ぐみ野さんの油揚げ、中富良野の金清さんの玉ねぎ、トマムの江頭さんの人参、大豆豆腐店さんのつきこんにやくが使われます。ほかにも北海道産のきのこや富良野地域でつくられた大根と長ねぎも入ります。富良野地域のおいしい恵みをたっぷり食べると心も体もぽかぽかに温まりますよ!



☆ キャベツのじゃがバター煮

中富良野の遠藤さんのキャベツと東富丘の藤野さんのじゃがいもをバターで煮込んだ、北海道らしい一品です。甘みの増したキャベツとホクホクのじゃがいものコラボレーションを味わってください!



☆ きなこクッキー

中富良野の相内さんの黒豆きなこを使って、工房すきっぷさんでクッキーを作ってもらいました。一枚一枚丁寧に作られたクッキーです。黒豆きなこの香ばしい香りを楽しみながら食べてくださいね♪

