

第16回 富良野ふるさと給食

学校給食では、日頃から「地産地消」を心がけ、富良野産・富良野近郊産、北海道産を優先的に取り入れています。地産地消とは、地→地元でとれた、産→産物(野菜・米など)を、地→地元の人々で、消→消費(食べる)しよう!という意味です。富良野ふるさと給食の2日間は、玉ねぎのように富良野地域でたくさん育てられている野菜を使用しますが、大根やトマトのようにあまり多くは育てられていないものも使用します。「富良野の地域のみなさんに自然でできた野菜の味を知ってほしい!」と情熱をもつ、農家の方や加工業者の方から届けられた「富良野ふるさと給食」をたっぷり味わってください。苦手な食べものでも、まず一口、食べてくれると嬉しいです。

探そう! 地元富良野地域の食材

9月11日(水曜日) メニュー

☆富良野オムカレーライス

富良野ふるさと給食定番のオムカレーです。今年も、ごはん、カレールウ、オムレツ、旗を自分の好みにデコレーションして食べよう。カレーには、中五区の松本さんの玉ねぎ(オホーツク222)、東富丘の藤野さんのじゃがいも(とうや)、北扇山の岡本さんの人参(向陽二号)、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、富良野ソースを使っています。



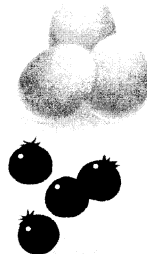
☆ふらの牛乳

こちらも富良野ふるさと給食定番のふらの牛乳。90CCといつも飲んでいる牛乳よりも量が少ないですが、ノンホモジナイズ製法の低温殺菌で作られた、より生乳に近い牛乳がもつ本来の旨みや風味を味わってみてください。



☆さくら卵のオムレツ

老節布の大西さんから貴重なさくら卵を提供していただきました。さくら卵とは純国産「ゴトウさくら」という品種の鶏から産みだされた美しいさくら色の卵です。濃厚で、甘みとコクのある卵の味を楽しんでください。



☆ミニトマト(生)

南麓郷の高田さんのミニトマトの「南菜実」。完熟してから収穫するので糖度が10~11度と高く、とても甘く酸味とのバランスが抜群です。皮が薄いことも特徴で口に残りにくいで、トマトが苦手な人も1つ食べてみてください。

☆山部三昧

山部の農家のお母さんたち4人グループ「ゆうふれの里」で作られた福神漬です。使われている食材はもちろん山部産で、すべて手作業で作られています。美味しく作るポイントは「水切り」。しっかり水切りができると味がしみ込んだパリッとした食感に仕上がります。

9月12日(木曜日) メニュー

☆ふらの野菜たっぷりきつねうどん

西鳥沼の奥野さんの玉ねぎ、北扇山の岡本さんの人参、上五区の菅田さんの大根、芽ぐみ野さんの大豆をまるごと使った油揚げ、中富良野の大塚豆腐店のつきこんにやく、占冠の占冠山村産業振興公社さんのきのこの水煮が入った、野菜たっぷりきつねうどんです。富良野地域の食材の味のハーモニーを味わってね。



☆ふらの人参の蒸しパン

上富良野産の小麦粉(きたほなみ)や旭川産の米粉(ゆめびりか)など、北海道産のみの素材を富良野のドルクスフードプランニングさんで混ぜ合わせたふらのホットケーキミックスと、北扇山の岡本さんの向陽二号という品種の人参をたっぷり使って作った蒸しパンです。向陽二号は人参独特のにおいが少なく、上品な甘さがあります。米粉が入っているので、もちもち感を楽しんでね。



☆エゾ鹿肉のソフトジャーキー

より高度な衛生管理のもと、適切な処理を行う「エゾシカ肉処理施設認証制度」で北海道から認証された南富良野の南富フーズさんでエゾ鹿肉を処理しています。10月~2月の美味しい時期のエゾ鹿肉が使われており、豚肉と比べると鉄分が約3倍多く含まれています。ぜひ味わってみてね。



☆牛乳