

# 給食だより

2020 12月 号外②



富良野学校給食センター

## 12月10日(木)はふるさと食材の日「ナウピー」です！

12月のふるさと食材は、いわすと知れた富良野の名物「ナウピー」です。今年は新聞に掲載されるなど、いつも以上に反響があったようです。そんなナウピーについて加工所イマジンの柿本さんにお話を伺いました。

### ◎ナウピーQ&A◎

#### Q1. ナウピーができたきっかけはなんですか??

A. ナウピーができる前の昭和30年代の学校給食は、主食が毎日パンでした。

そこで「パンの日にも栄養のあるものを組み合わせて食べてほしい！」という思いから、パンに合う納豆の形を考えて開発されたのがナウピーです。日持ちさせるための添加物を使わなくても、冷凍することで日持ちします。

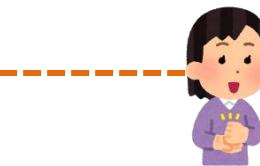
#### Q2. いつから富良野地域の給食でナウピーを出していますか?

A. 昭和38年(今から約57年前)からです。現在は富良野地域以外の給食にはほとんど出していないため、自分が子どもだったころの富良野の給食を思い出してお土産で買っていかれる方もいるようです。

発酵食品は免疫力を高めてつよい体をつくるので、ナウピーを食べて元気すごごしてください！



加工所イマジン  
柿本さん親子



ネバネバの納豆もモナカに包まれることで、手に持って食べることができますね！

### ★ クイズ ★

ひとつひとつ手作りでつくられている「ナウピー」は、1日に何個つくられているでしょうか？(答えは右下です)

①約500個

②約1000個

③約10000個

◎ナウピーは、ひとつひとつモナカを手焼きし、納豆も手作りで手間暇かけて作って下さっています。給食で使用するのは2000個以上なので何日かに分けてつくるとおっしゃっていました。ありがとうございます！