

# まる にく ふらの丸ごと肉じゃが



かみふらの ふらの みなみふらのがっこうきゅうしょく  
上富良野・富良野・南富良野学校 給食センターでは、毎年給食のイベントを行っています。

ことし 今年、ふらの丸ごと肉じゃが！それぞれの地域の食材を使って、ふらの地域の恵みがぎゅっとつまった肉じゃがをお届けします！



## たま 玉ねぎ

かみふらのちょう  
上富良野町

おおたのうえん  
太田農園さん

かみふらの きゅうしょく  
上富良野の給食センターでは、毎年9月か  
ら4月ころまで地元の玉ねぎを使用していま  
す。寒暖差のある上富良野で育った玉ねぎは、  
あまくて日持ちするのが特徴です。じゃがいも  
といっしょにとろとろに煮込まれて、  
肉じゃがにコクとあまみを加えます！

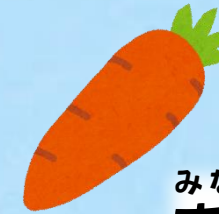


## じゃがいも

ふらのし  
富良野市

ふじののうじょう  
藤野農場さん

ふらの きゅうしょく  
富良野の給食センターでは、毎年9月から3  
月ころまで藤野さんのじゃがいもを使用してい  
ます。給食では、みなさんが食べるまでに溶  
けて煮崩れしないように、料理にあわせて加熱  
しても溶けにくい品種を選んでいた  
だきます。



## にんじん

みなみふらのちょう  
南富良野町

かりかちのうえん  
狩勝農園さん

みなみふらの きゅうしょく  
南富良野の給食センターでは、毎年  
10月から12月ころまで南富良野産のに  
んじんを使用しています。狩勝農園さんの、  
色があざやかで、あまみのあるおいしい  
にんじんが、肉じゃがに色をそえます。



ふらのし ふじののうじょう ふじの  
富良野市 藤野農場 藤野さんからみなさんへメッセージ

ふらの地域は米や野菜、肉類などなんでもそろっている場所なので、地元の  
ものをたくさん食べて大きくなってほしいです。ぜひおいしく食べてください。



あじわってたべてね！

