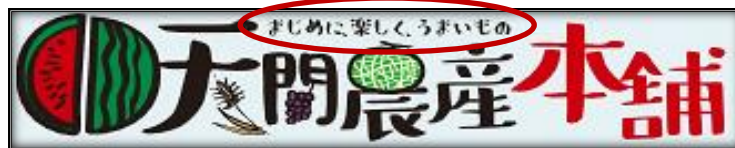


8月27日(木) は・・・ふるさと 食材の日「カットすいか」！！

この日は、富良野市山部地区にある天間農産本舗さんでとれたすいかを使わせていただきます。給食センターで、総重量500キログラム以上のすいかをすべて手作業でカットして提供しますよ。ぜひたくさん食べてください！



給食では、露地で育てられたマイティ21という品種のすいかを使います。甘味とシャリっとした食感が特徴♪



▲天間農産本舗さんの「まじめに、楽しく、うまいもの」という経営理念は、将来を担うみなさんの世代へ向けて、農家の仕事の魅力が伝わるよう考えられました。

収穫後は、すいかの中に空洞がないか、形を見たり、叩いた音を聞いたりすることで1個ずつ確かめます。



みなさんへひとこと

すいかは夏バテ予防や水分補給になる食べ物なので、今の季節にたくさん食べてほしいと思います！

