

～みんなで食べよう！ 富良野地域の旬の味～

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富良野ふるさと給食です。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るので、苦手なものにも挑戦して食べましょう！

1 日目 (9 月 8 日)

☆ふらの牛乳のミルクパン

北海道小麦にふらの牛乳を練り込んだ風味の良いパンです。いつも給食のパンを作っているエクウエートさんが早朝から焼き上げています。



☆牛乳



☆オニオンスープ

富良野の玉ねぎは北見に次ぐ生産量を誇り、富良野ふるさと給食には欠かすことができない食材となっています。このオニオンスープは、鳥沼の奥野さんの玉ねぎをたっぷりと使用しています。

☆ふらの野菜のナポリタン

富良野地域の旬の野菜をつめこんだナポリタンです。鳥沼の奥野さんの玉ねぎ、中富良野町の掛田さんのズッキーニ、占冠村の熊崎さんのなす、JAふらのの青ピーマンを使います。どれもトマト風味のナポリタンソースと相性の良い野菜なので、おいしくたくさん食べて欲しいです！

☆ほっとママのみそバーグ

富良野の吉田精肉店さんの豚肉、中富良野町の金清さんの玉ねぎ、デイセンター芽ぐみ野さんの大豆まるごとと豆苗に、ほっとママのみそ、はちみつなどの調味料を混ぜ、カップ入りのハンバーグにして焼き上げています。

ほっとママのみそは、いつもの給食のみそ汁でも使っています。材料は米麹（富良野の鈴木製菓所）、塩（羅臼産の粗塩）、大豆（富良野産）の3つのみ。材料にこだわり、添加物は使用しません。前日からみずに浸した大豆を4時間程かけて茹で、米麹と塩を合わせて細かく挽き、1年以上漬けておきます。漬けておく期間が長いほど色が濃くなり、味わい深くなるんですよ。みそ汁だけでなく、様々な料理の調味料として活用できます。

☆ふらのにんじんゼリー

富良野地域のにんじんを使用したミニカップゼリーで、にんじん由来の鮮やかなオレンジ色をしています。材料となるにんじんは、スーパーなどでは売ることのできない規格外のものを活用しています。



2 日目 (9 月 9 日)

☆富良野オムカレーライス

富良野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、カレールウ、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、東富良野の藤野さんのじゃがいも、北富良野の岡本さんの人参、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。



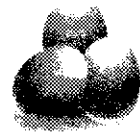
☆ふらの牛乳

「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。

☆さくら卵のオムレツ

今年も、老舗布の大西さんの「さくら卵」を使ったオムレツを提供します。さくら卵は、日本で誕生した交配種の鶏「ゴトウさくら」が産む淡い桃色の殻をした卵です。

大西さんによると、さくら卵は気孔（卵の殻にある目に見えない空気穴）が通常の約半分の大きさのため雑菌が入りにくく、温泉卵や卵かけご飯にも適しているそうです。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。



☆フライドオニオン

中富良野町の金清さんの玉ねぎを輪切りにし、リング状になったものに衣をつけてサクッと揚げたフライドオニオン。シンプルな味付けになっているので、玉ねぎのもつ甘味を味わってください！

☆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。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。

メンバーの吉田さんは「山部三昧を子どものころ給食で食べたことがある、と話してくれる人がいて、そういうときに自分たちで作った地元の食べ物を食べて育っていく人がいることを実感できる。すべて手作りするのは大変だけど、やりがいがある」とお話ししてくれました。十数年変わらない味の福神漬は、富良野オムカレーの付け合わせとして欠かせないものになっています。