

第23回 ふるさと給食 9月4日(金)

ふるの 富良野オムカレー
ふるさと給食の定番メニューです。富良野市・中富良野町・占冠村の野菜がたっぷり入っています。隠し味としてふるのワインチェダーチーズ、富良野ソースをつかっています！

たまご さくら卵のオムレツ
ふるのオムカレーには、このオムレツが欠かせません。オムカレーの旗を立てて、めし上がれ！

ミニトマト
登場する度に大好評のミニトマト「Minami」です。トマトを甘くするために、真っ赤になるまで収穫を待っているそうです。甘くておいしいミニトマトをお楽しみください。

やまべ 山部三昧 (福神漬け)
ゆうふれの里のみなさんが、手作業で作ってくださっています。ふるさと給食には欠かせない1品です。カレーと一緒に食べてみてください！

ふるの牛乳
「低温加熱殺菌」と「ノンホモジナイズ」製法によって、しぼりたてに近い風味をもつふるの牛乳です。軽くふってから飲むのがおすすめです。

～みんなで食べよう！ ふるさとの味～

ふるの 富良野オムカレー
中富良野町 菅原農場
ひと言:大きくて立派な玉ねぎができました。みなさん好き嫌いしないで、おいしく食べてください！

ふるの 富良野オムカレー
富良野市 奥野農園
ひと言:地元の子どもたちに食べてもらえてとてもうれしいです。頑張って作ったので、みなさんたくさん食べてください！

ふるの 富良野オムカレー
富良野市 藤野農園
ひと言:今年もおいしいじゃがいもがたくさん採れました。頑張って育てたのでおいしく食べられくたたら嬉しいですよ！

ふるの 富良野オムカレー
占冠村 カリフリ農場
ひと言:無農薬・無化学肥料で作ったにんじんです。おいしく作るので好き嫌いをせず、たくさん食べてください！

たまご さくら卵のオムレツ
富良野市 大西養鶏場
ひと言:卵は栄養満点の食べ物です。1つずつ手作業で採卵しているこだわりの卵をつかったオムレツをぜひ食べてください。

ミニトマト
富良野市 高田農園
ひと言:暑い中、従業員のひとと一緒に一生懸命作っています。おいしく食べてもらえたら嬉しいです。

やまべ 山部三昧
富良野市 ゆうふれの里
ひと言:地元の食材で作っているの、味わって食べてね。大人になっても覚えていてくれたらうれしいですよ！

豚肉:吉田精肉店
ふるの牛乳・ふるのワインチーズ:ふるの農産公社

ふるさとの恵みをめし上がれ～！

しむかっぱー (占冠村)

ラベンダーの妖精 (中富良野町)

へそ丸くん (富良野市)

ふるさと食材 9月

9月8日(火)
ふるの牛乳ミルクパン
ふるの牛乳を使ったミルクパンです。エクウエートふるの富良野のみなさんが作ってくださいます。

9月15日(火)
富良野ソース使用のソースカツ
富良野ソースを使って給食センターでとんかつソースを手作りします。横割りパンにはさんで、カツサンドにして食べてみてください！

9月17日(木)
富良野産小麦のクッキー (ココア)
富良野産の小麦を使って工房すきつさんがクッキーを作ってくれます。甘くておいしいクッキーをどうぞ召し上がれ！

9月18日(金)
ブルーベリーヨーグルトのフルーツ和え
富良野市 星野果樹園さんのブルーベリージャムを使います。ヨーグルトとの相性ばっちり！どうぞお楽しみに！

ふるの牛乳ミルクパン
富良野市 エクウエート富良野
ひと言:一生懸命作っているの、おいしく食べてくれるとうれしいです！

ココア 富良野産小麦のクッキー
富良野市 工房すきつ
ひと言:富良野産の小麦を使ったクッキーです。心を込めて丁寧に作ったので、みんなでおいしく食べてください！

ブルーベリーヨーグルトのフルーツ和え
富良野市 星野果樹園
ひと言:畑で大切に育てたブルーベリーを砂糖だけを使ってジャムにしました。おいしく食べてくれたらうれしいですよ！

星野果樹園さんを動画で紹介しています。2次元バーコードから見るができます。

生産者の方へ思いを届けよう！

ふるさと食材の日に協力していただいた方も紹介します！

アスパラガス (JAふるの)

メロン (富良野メロン協同組合)

すいか (富良野市 天間農産本舗)

↓ここにメッセージを書いてね↓

がっこうめい 学校名【 学校】 がくねん 学年【 年生】