給食だより　2026　10月号外②

富良野学校給食センター



10月29日（木）は、ふるさと食材の日



「じゃがいものみそグラタン」

10月29日（木）は富良野市西達布でつくられた、じゃがいも（男爵）と富良野市山部でつくられている、みそを使用した「じゃがいものみそグラタン」を提供します。

じゃがいも

男爵は、丸くゴツゴツした形とホクホクとした食感が特徴です。ぜひ味わって食べてくださいね！



生産者の**山田**さん

みそ

どんなふうにみそが作られているのかお話を聞いてきました！



生産者の**ほっとママ味噌クラブ**さん

1年かけて作っています！



みそは、すぐにできるものではなく、じっくり時間をかけて作られています。

みそ作りは力仕事！



みそを仕込んだ樽は、約40 kgになるそうです。運ぶのがとても大変そうでした。



原料がみそになると約4倍に！

原料を仕込んで発酵・熟成させると、できあがったみそは原料の約4倍になるそうです。

