

中学校

9月26日の
ときめき給食

- 発芽玄米入りごはん（金芽米）
- どさんこ汁
- 有機かぼちゃのオーブン焼き
- ザンギ
- お茶



今回のときめきポイント



今回のテーマは「旭川day！」です

北海道旭川市

泉大津市と北海道旭川市は、「オーガニックビレッジ宣言」という地域ぐるみで有機農業に取り組む宣言を、全国で初めて消費地（泉大津市）と生産地（旭川市）

が共同で出しています。今回のときめき給食では、有機産物として旭川市で作られたお米とかぼちゃを使用します！



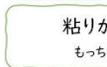
今給食で毎日食べているお米は、旭川市で生産された農薬や化学肥料不使用の有機玄米を金芽米加工したお米です！

現在使用しているお米は
ほっかいどうあさひかわし
「北海道旭川市のオーガニック米」
「ゆめぴりか」という品種です。



甘くて濃い！

白ごはんを食べるとよくわかります！



粘りが強くやわらかい！

もっちりした食感がおいしい！



14年連続特A！

お米のおいしさランキング最高位！
魚沼産コシヒカリをもしのぐおいしさ！

「どさんこ汁」「ザンギ」は旭川市のある北海道の郷土料理です！

みんなで旭川市の恵みに感謝しておいしくいただきましょう！！

