

ほ っ か い ど う た 北海道を食べよう!

2026.7/22 (水)

だい かい すながわ どん 第2回:「砂川ポークチャップ丼」



さっぽろし くるま きた じかんはん し こめ
札幌市から車で北に1時間半くらいのところにある市で、お米や
ミニトマト、きゅうりがたくさんとれることで有名です。そのほか、
かしてん おお とく すながわ
菓子店が多い特ちょうもあり、砂川スイーツロードがあります。

すながわで とれる たべもの
みんなはしていたかな…?

きゅうしょく クロムブック
給食のあとで↑chromebook
アンケートに ぜひ答えてみてね!

とうち すながわ ご当地グルメ ② 砂川ポークチャップ

ご当地グルメとは、特定の地域で親しまれている、その
と ち しゅくぶんか りょうり ちい き とりくみ
土地ならではの食文化や料理のことで、地域おこしの取組
ひ と ひろ
の一つとして広まったものもふくまれます。

こんかいしょうかい すながわ すながわし
今回紹介する「砂川ポークチャップ」は砂川市のご
とうち ぶたにく あじ とくさんぶつ
当地グルメです。豚肉をケチャップで味つけして、特産物
のトマトをはじめ、砂川市内でとれた
やさしい に りょうり
野菜といっしょに煮こんだ料理です。
きゅうしょく どん あじ
給食では丼ぶりにして味わいます。



なつ よぼう ぶたにく えい 夏バテ予防にバッチリ! 豚肉の栄養

ぶたにく ビーワン えい
豚肉には、「ビタミンB1」という栄養소가ふく
まれています。ビタミンB1には、ごはんをすぐにつか
える エネルギーに 変身させる働きがあります。

なつ えい ぶそく げんいん
夏バテはエネルギーや栄養不足などが原因で
お ぶたにく た
起こりやすいため、豚肉とごはんをいっしょに食べ
られるポークチャップ丼は、夏バテ予防の食事とし
てピッタリです。しっかりいただきますよ!!

