



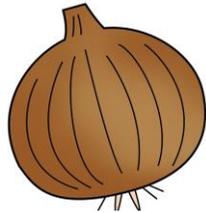
北海道をまるごと食べよう！

今日の給食は、**秋野菜のかき揚げ丼**です。

玉ねぎ【札幌産】

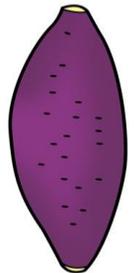
札幌で育った「オホーツク222」^{にーにーにー}という玉ねぎを使っています。

かき揚げに甘味とうま味をプラスしてくれます。



さつまいも【新冠産】

温暖化の影響か、北海道でもさつまいもの生産量が増えてきています。かき揚げには、さつまいもをせん切りにして加えています。さつまいもの甘味とカリカリ感が同時に楽しめます。



ごぼう【ルスツ産】

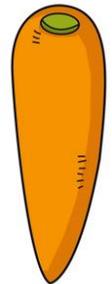
かき揚げには欠かせない野菜がごぼうです。

独特の香りと歯ごたえがかき揚げをおいしくしてくれます。



にんじん【音更産】

給食のにんじんは、農薬や化学肥料をできるだけ減らして作られた安心安全な品です。油で揚げることで、にんじんのベータカロチンの吸収率がぐんと上がります。



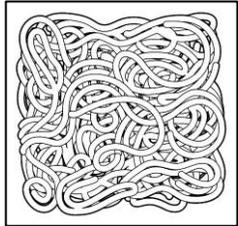
今日のかき揚げには、えびやあさりなどのシーフードは使用していません。

給食室クイズ☆2024



給食週間の2日目になります。今日は給食のハテナ?をクイズにしてみました。

Q. 1



給食のラーメンの正式名称は「ソフトラーメン」と言います。その名の通り、普通のラーメンよりはやわらかいのですが、それはどうしてでしょうか？

- ① 加える水分を多くしているから
- ② のど詰まりしないようにしているから
- ③ 食品添加物である「かんすい」を減らしているから

Q. 2



給食室には、調理用の大きな釜があります。直径は1m10cm。300ℓも水が入ります。この釜は、どうやって加熱しているのでしょうか？

- ① 電気で加熱
- ② ガスで加熱
- ③ 熱い蒸気で加熱

Q. 3



給食室では、毎月約220ℓの廃油（揚げ物に使用した油）が出ます。この廃油は何にリサイクルされているのでしょうか？

- ① 野菜の肥料になる
- ② ボイラーの燃料になる
- ③ 食器を洗う粉石けんになる

クイズの答えは、明日の給食週間だよりでお知らせします。