



北海道をまるごと食べよう！



北海道章

◆北海道産黒毛和牛のステーキ◆

給食では初のステーキです！

コロナ禍で余剰となっている道産牛肉を食品ロスにならないように北海道が買い上げ、学校給食に無償で提供されています。

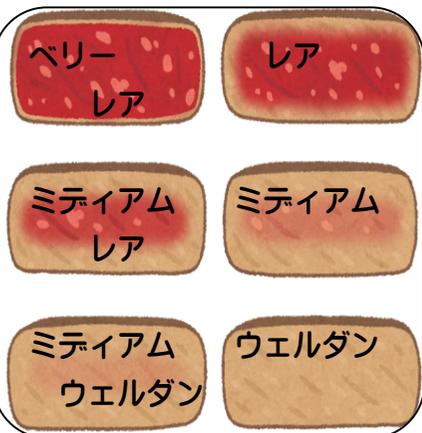
この貴重な命（食材）に感謝し、大事に大切にいただきます。

本日使用した牛肉の『個体識別番号（10桁）』

・1546385132

・1564917735

興味がある人は牛の履歴情報（出生の年月日、種別、飼育地など）を調べてみよう。



牛は2～3歳で700kgまで大きく育ちます。



←肉の焼き加減

給食ではウエルダン。

◆白花豆ポタージュ◆

しろはなまめ

白花豆の生産量日本一なのが、道東にある北見市です。白花豆は白く可憐な花が咲き、純白の豆を

実らすことから「豆の女王」と呼ばれ、様々な菓子や料理に使われています。



◆牛乳&パン◆

北海道の食糧自給率（平成30年度生産額ベース）は214%と高く、恵まれた環境にあります。

給食の牛乳、主食の米・パン・麺もすべて北海道産です。



無償提供が予定されている食材を紹介します

牛肉



- 使用できるのは限定3回。
9月（ビーフカレー）
11月（ステーキ）
2月（未定）に使用します。
* 1kg-1万円
の高級品です。

給食用加工品



- 釧路産たらフライ（12月）
 - ほっけフライ（1月）
 - 釧路産たらザンギ（2月）
- * 北海道学校給食会の製品です。

食^ベて応援!
学校給食

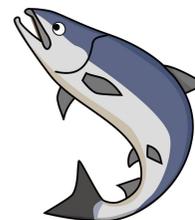
帆立



- 帆立竜田揚げ
 - 冷凍帆立貝柱
 - 干し貝柱
- 9月～2月に使用します。
* 帆立や魚加工品は、合計12回
使用可能。



水産加工品



- 秋鮭フライ（12月）
 - かわいい香草焼き（2月）
- * 給食用ではなく、市販されて
いる品です。

