

ことし
今年のいしかりデーは全5回!!
がつ 8月31日は第3回
にち だい かい

いしかりデー!!

☆「いしかりデー」は石狩の食材をたくさん使った給食です☆

いしかりさんやさい
石狩産野菜の
いいところ!

- ★とれたて新鮮でおいしい!
- ★新鮮だから栄養がたくさん!
- ★作った人の顔が見えて安心!



こんだて
献立

ゆでとうもろこし

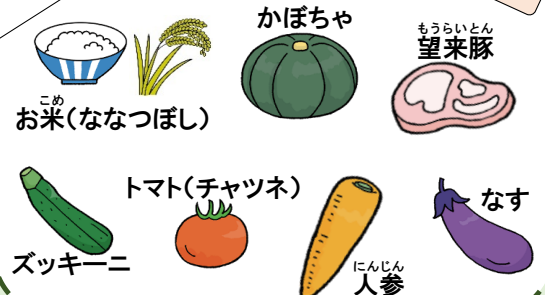
いしかりさん
石狩産

とうもろこし

ハンバーグ

いしかりなつやさい
石狩夏野菜カレー

いしかりさん
石狩産



こんかいちゅうもく しょうざい
今回注目する食材は… トマチャ

チャツネって何?

野菜や果物に香辛料をくわえて
煮込んだ調味料。旨味やコクを
出すために使われます。



「トマチャ」とは、石狩産のミニトマトと玉ねぎ、たくさんのスパイスで作られたチャツネです。寒くなり、霜が降りる前に収穫された、まだ青いミニトマトから作られています。冬限定で作られるため、市場に出回る機会が限られる貴重な調味料です。今回は、チャツネとの相性が抜群のカレーに入れて調理しています。

青いミニトマト



↑ ピニールハウスは全部で13棟あり、1年間で約25トン収穫できます。

「トマト De Chu」

トマチャに使われているミニトマトの名前です。甘みと酸味が丁度良いバランスの、とてもおいしいミニトマトです。

せいさんしゃ ふじおか
生産者の藤岡さん

石狩にはたくさんの食材があります。
スーパーなどでも、どこの産地のものか
見てください。

