

中学校

10月22日の
ときめき給食

ごはん(金芽米)

旭川産さつまいものスープ

鮭フライ

旭川産有機かぼちゃのサラダ

今回のテーマ「旭川デー」

泉大津市と農業連携を行っている
北海道旭川市産のオーガニック食材
を取り入れた「旭川デー」です！

化学肥料や農薬に頼らず育てられ
た、安全で質の高い「かぼちゃ」と大
切に育てられた「さつまいも」の旨味
をお届けします！

【さつまいも＆オーガニックかぼちゃ】 濃い甘みと豊富な栄養素

寒暖差のある旭川の気候で育ち、素材本来の強い甘みが引き立っています。特に有機栽培(オーガニック)で育ったかぼちゃと甘みの強いさつまいもは、腸内環境を整える食物繊維と、免疫力を高める抗酸化ビタミンを効率よく補給できます！

【農業連携の意義】

食を通じた自治体間のつながり、
地域連携により届く新鮮で安心な
食材に感謝し、環境や持続可能な
農業についても意識を向けて
みましょう！

