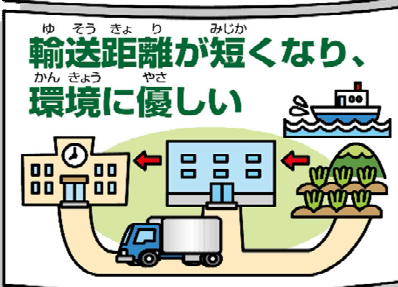


令和7年
10月号

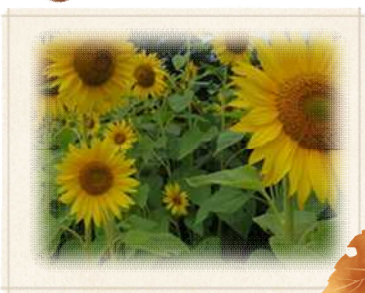
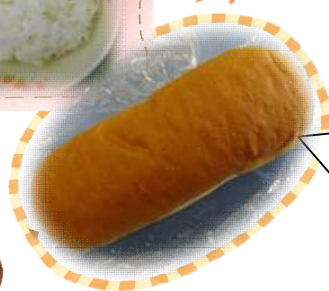
いただきますいむ

名寄市
学校給食センター

みの あき しよくよく あき
実りの秋、食欲の秋となりました。9月同様、10月も名寄産の食 材 を多く使用した「なよ
ろ 給 食 の日」があります。地元で収 穫 されたものを地元で消費することを「地産地消」とい
います。地元の食 べ 物 をおいしくいただき、季節の変わり目も元気に過ごしていきましょう！



なよろの食べものを知ろう！



まいにちきゅうしよく ていきょう
毎日給食で提供されるお
こめ 米やパンの小麦は、全て名寄市
ない せいさん
内で生産されているものです。
し
知っていましたか？

こ なよろし
もち粉パンは、名寄市の
とくさんひん こめ
特産品「もち米」を使用したパ
ンで、もっちりとした食感が楽
しめます！

なの か しよう あぶら
7日に使用するひまわり油
は、名寄産のひまわりを100%
しよう あぶら
使用した油です。ひまわり本来
の持つ風味やコクが感じられま
す！



みつ か しよう なよろさん
3日に使用する名寄産
のじゃがいもは、でんぷん
をおお ぶん かねつ
を多く含み、加熱するとほ
くほくした食感になりま
す。ほくほくとした食感と
ほんのりした甘さが人気の
「揚げいも」を味わって食
べてください♪