



もぐもぐだより



令和7年度
8月号



こんげつ

今月のとべっこランチ

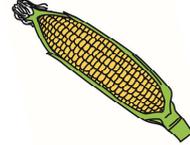


8月の「とべっこランチ」は、26日の予定です。お友達や先生と楽しく食べてくださいね。

26日の給食メニュー

フレッシュトマトの
ミートソーススパゲティ
夏野菜の重ね焼き
とうもろこし
牛乳

とうもろこし



とうもろこしの収穫は、8月中旬がピークです。給食には、1番甘みが強い朝もぎを使用します。給食センターで皮をむいて茹でています。収穫してから時間が経つと、どんどん甘みが減ってしまうそうです。

フレッシュトマトの ミートソーススパゲティ



ミートソースに、当別町産完熟トマトを使います。トマトは加熱すると、甘みが増すといわれています。大きな釜で約30分間、時間をかけてじっくり煮込みます。

当別の魅力が
詰まった給食です！

