

# ふるさと給食を 食べました

釧路町村会広域プロジェクトでは、10月をくしろふるさと愛食月間とし管内市町村が連携しながらくしろ管内の食材を使った「ふるさと給食」を実施しました。

本町でも、地元の食材「星空の黒牛」「風のヨーグルト」「エゾシカ肉」をはじめ、釧路町「海藻ポーク」、浜中町「昆布の佃煮」、厚岸町「昆布麺」のほか、管内で生産された各種野菜を使用して3回のふるさと給食を実施しました。

▽主催…釧路町村会▽対象…町内全小中学校（児童…429人、生徒205人）▽期間…10月18～30日（全3回）▽助成…JAバンク協調型事業地産池消事業▽協力（株）エフシーエス、（有）風牧場、もみじ屋、（有）ノザキ・コーポレーション▽問い合わせ…役場農林課畜産係（2階⑩番窓口☎485-2111内線244）

11月12日（火）札幌駅前通地下広場で標茶町酪農振興会連合会の皆さんが標茶町産「しべちゃ牛乳」1,000個や本町の観光パンフレット1,000部の無料配布を実施し、酪農のまち「しべちゃ」をPR、牛乳乳製品の消費拡大を呼びかけました。

多くの方々が来場し、開始わずか40分で無料配布が終了しました。短い時間の中で、消費者と直接触れ合い来場者からは「これからおいしい牛乳を作ってください」「機会があればぜひ標茶に行ってみたい」と生産者との交流を深めました。



## 「酪農のまち しべちゃ」を PRしました



10月18日

海藻ポークジギスカン  
昆布の佃煮  
昆布麺のスープ  
しべちゃ牛乳



10月25日

星空の黒牛焼肉ピラフ  
大根とえのきたけと油揚げ  
のみそ汁  
風のヨーグルト  
しべちゃ牛乳



10月30日

シカ肉カレー  
もやしと小松菜のナムル  
しべちゃ牛乳



飲んで美味しい牛乳をさらに美味しく食べてもらいたい!

# 牛乳を食べよう!



J-milkホームページより提供

## 今月のレシピ 牛乳仕立ての石狩汁

### 作り方

- ①だし昆布は細切りにして鍋に入れた水に漬けておく。サケはひと口大に切る。ジャガイモ、ニンジン皮をむいて乱切りにし、玉ネギは1cm幅に切る。キャベツはざく切りに、シイタケは石づきを取り、軸は薄切り、かさは放射状に6つに切る。
- ②①の鍋にジャガイモ、ニンジンを入れて、中火で10分ほど煮る。玉ネギ、キャベツ、シイタケを加え、煮立ったらサケを加える。
- ③サケに火が通ったら弱火にしてみそを溶き入れ、温めた牛乳を加えて火を止める。
- ④盛りつけて、小口切りにした万能ネギを散らす。

### 材料(2人分)

- だし昆布…………… 5cm
- 水…………… 300ml
- 生サケ…………… 1切れ
- ジャガイモ…………… 1個
- ニンジン…………… 1/4本
- 玉ネギ…………… 1/6個
- キャベツ…………… 1枚
- シイタケ…………… 1枚
- みそ…………… 大さじ1
- 牛乳…………… 200ml
- 万能ネギ…………… 1本

**One Point!** 牛乳は煮立えずに弱火でなじませる程度に加熱すること。