

# ふるさと給食だより

令和3年9月  
佐呂間町学校給食センター  
第3号

9月のふるさと給食は、  
9月22日(水)です。

- \*ごはん
- \*サロマ牛のすき焼き
- \*ブロッコリーのサラダ
- \*大月菓子店のおかし



こんかいしよう さろまさん  
今回使用する佐呂間産は、

ぎゅうにく おかし (かぼちゃ) ですよ！



## みなさんにクイズ！ このマークはなんのマークでしょう？ →



せいがい 正解は、「オホーツクブランド」と認められた商品につけるマークです。

おおつき 大月さんはなるべく地元のものを使うようお菓子作りをしています！



<オホーツクチーズスフレ>

- ・オホーツク産の小麦・塩
- ・大空町産のカマンベールチーズを使っています！

ちなみに、ここまで読んでくれた方に極秘情報です！  
今回はかぼちゃパイが給食で登場します！  
かぼちゃパイは佐呂間産のかぼちゃ、北海道産の大手亡豆を使っています！



## 最後に大月さんからひとこと！

わたしは佐呂間小・中学校を卒業しています。自分の卒業した学校に給食を通して携わることで、少しでも地元へ貢献し恩返しができることにとっても嬉しく思います。また、一所懸命に作ってみなさんが笑顔になると嬉しくやりに繋がっています。ぜひみなさんにも食べてほしいです！



おかし作りが大好きです！  
「笑顔になるおかしを届けたい」



## 大月菓子店特集

### どんな人が作ってるの？

3代目の大月宏昭さんとご両親の3人で作っています。

宏昭さんの祖父母様が昭和13年に現在の地に創業し、

もう少して創業100年になります！！

### おかし作りで意識していることはありますか？

◎お客さんの好みや流行を知り、取り入れるようにしています。



大月さんのお店には新商品で「バスク風チーズケーキ」がありました

また、Twitterやネットショップを開設したりなど、時代の流れに敏感で

新しいことにどんどんチャレンジしていました。

◎なるべく地元のものを使うようにしています。

どんな商品を使っているから右のページで一部紹介します！