

ふるさと給食だより

令和4年12月
佐呂間町学校給食センター
第6号

12月のふるさと給食は、
12月14日(水)です。

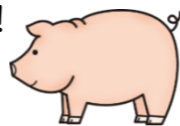
- *ごはん
- *すみやかっぱの豚ジンギスカン
- *蒸し野菜サラダ
- *みかんゼリー



今回使用する佐呂間産は、
『キャベツ・すみやかっぱのサロマ豚ジンギスカン』



です!



焼肉を食べによく行くという人も多いでしょう。では、「すみやかっぱ」さんのことを
みなさんはどこまで知っているかな?

すみやかっぱ特集



いつからあるの?

佐呂間町出身の土本学さんが2002年に、
この土地に開業しました。なんと今年で...

20周年です!! おめでとうございます🌟

どんなお店ですか?

素材にこだわった焼肉屋さんです。中でも一押しは、サロマ豚四軒團を焼肉でおいしく
いただけるところです。お店を始めた時にお世話になったサロマ豚農家さんから、「地元
のものを地元で使ってもらいたい」という思いをきき、それぞれの部位の美味しい食べ方
で提供しています。

～サロマ豚四軒團メニュー～

- ・サロマ豚ロース
- ・サロマ豚カルビ
- ・サロマ豚焼きしゃぶ(ポン酢)
- ・サロマ豚ジンギスカン

給食ではこれ!→



サロマ豚ジンギスカンについて教えて!

佐呂間町のブランド豚「サロマ豚四軒團」を使用し、
自家製の秘伝のタレに漬け込んだジンギスカンです!

サロマ豚四軒團は羊肉(ラム)と比べて臭みが
少ないため、あっさりしたタレで仕込み豚肉本来の
美味しさを残すようにしています。



すみやかっぱさんのこれからは?

佐呂間町の色んな人と一緒に佐呂間の地場産物を使って商品開発がしたいです!

～このお便りを読んでいる子ども達へ～

一緒に佐呂間の食べ物を使って、商品を作ってみませんか?



自由なアイデア募集中!!



「サロマ豚四軒團」を使った商品を考えて、すみやかっぱに遊びに来た時に、

店長土本までアイデアをきかせてね。

もしかすると、君の考えが採用されるかも?!

アイデアを土本に伝えるだけでも、ジュース一杯サービスしようかな!



子ども達に自分の考えた商品を「作る」「売れる」「お金になる」という
楽しみを知ってほしいなと考えています。協力してくれる先生方も募集中です♪

～土本さんに取材をして～

これからどんな商品が生まれるのか・・・楽しみです。
佐呂間町の明るい未来を考えながらも、自由にやりたいことを実行し続ける、
土本さんにもこれからも目が離せません。

