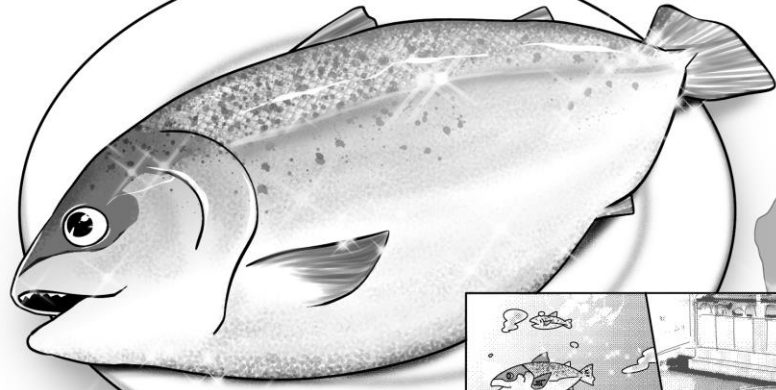
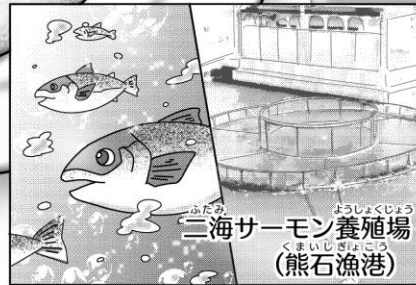


作：給食センター 田畑 元子



ほっかいどうふたみ 北海道ニ海 サーモン



ちきゅうおんだんか 地球温暖化などにより、いままではやくもちょうでもとれていた魚が、だんだんとれなくなってきています。
やくもちょう 八雲町は、みんながいつでもおいしいサーモンを食べられるように、トラウトサーモン（ニジマス）の養殖をはじめました。札幌の回転寿司屋やホテルなどで、少しずつ使われはじめています。

メニューマップ

2022.7.5



うちうられん たいへいよう 内浦湾 (太平洋)

やくもちょう 八雲町

にほんかい 日本海



ほっかいどう 北海道
やくもちょう 八雲町
とくせんぎゅうにゅう 特選牛乳



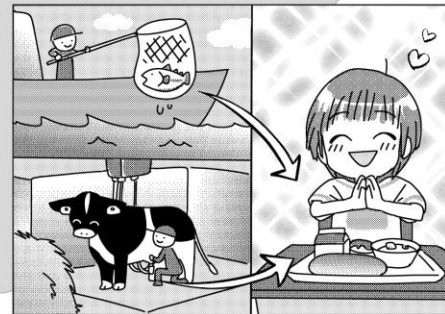
やくもちょう らくのう 八雲町は酪農がさかななまちです。
これからあたらしく酪農をはじめたいという人も安心してはたらけるように、そして安心安全な牛乳をみんなに飲んでもらうために、大関牧場では最新式のロボットをたくさん使っています。
また、牛のふん尿を使って電気をつくる、「バイオガスプラント」という計画もすすめています。



みずあ 水揚げされるニ海サーモン

ちさんちしょう 地産地消ってなあに？

ち じもと 「地」は地元、みんながいま住んでいるところのこと。
「産」は作ること。
「消」は食べること。
「地産地消」とは、地元でつくられたものを、地元で食べることをいいます。



ミルクを自動でしぼるよ！

ごはんをたべやすくするよ！

いつも豚ちゃんにミルクをあげるよ！