

9月28日(火) あずき寒天かんてんいただきました！

ほっかいどうさん かんてん  
北海道産 あずき寒天

のうぎょうきょうどうくみあいれんごうかい すながわがっこうきゅうしょく しょくひん かんてん  
ホクレン農業協同組合連合会さんが砂川学校給食センターにサザエ食品の「あずき寒天」をプレ  
ゼントしてくれました。特別なデザートなので、おいしくいただきましょう！

つか ざいりょう  
デザートに使われている材料について

「小豆」

「しょうず」や「あずき」と読みます。  
はたけ つく まめ しゅるい  
畑で作られる豆の種類のひとつです。  
きょう とかち  
今日のあずきは十勝でとれたものです。



「ビートグラニュー糖」

さとうの種類のひとつです。  
はたけ つく しゅるい  
畑で作るてんさい（ビート）という  
しょくぶつ ね に つく  
植物の根を煮つめて作ります



「寒天」

うみ かんてん  
海でとれる“テングサ”という  
かい に つく  
海そうを煮つめて作ります。



# 9月28日(火) あずき寒天いただきました！

## 北海道産 あずき寒天

ホクレン農業協同組合連合会さんが砂川市学校給食センターにサザエ食品の「あずき寒天」を寄贈して下さいました。特別なデザートなので、おいしくいただきましょう！

### デザートに使われている材料について

#### 「小豆」

「しょうず」や「あずき」と読みます。日本の生産量のうち、94%くらい北海道が占めています。道内では、十勝地域での作付が多いです。



#### 「ビートグラニュー糖」

畑で作るてんさい（ビート）という植物の根を煮つめて作ります。日本では、北海道のみで作られています。道内では、オホーツク地域、十勝地域での作付が多いです。

※九州や沖縄では、砂糖の原料になるサトウキビを作っています。



#### 「寒天」

海でとれる“テングサ”という海そうを煮つめて作ります。

