



きゅうしょくニュース

れいわがん 令和元年 5月 池田松川学校給食センター



給食のひみつを知ろう！

〈野菜のおかず・くだもの〉

おなかや目、肌の調子などを

ととのえてくれます。

地域の旬の野菜を

できるだけ多く使っています。



副菜



主食

〈ごはん・パン・めん〉

元気に体を動かしたり、勉強する

ためのエネルギーのもと。

地域産のコシヒカリを給食

センターの大きな炊飯機で

炊いています。



〈魚・肉・たまご・大豆製品のおかず〉

筋肉や血液など、体をつくるもと。

県内産や旬の食材をできるだけ使い、

揚げたり、焼いたり、炒めたり・・・

主菜

おいしく食べられるよう工夫します。



牛乳

骨や歯をつくる「カルシウム」がたっぷり。

大北と安曇野の

酪農家さんが

育てた牛の

牛乳です。



汁もの

〈汁ものや煮もの〉

ていねいにとった「だし」の入った和風

の汁や、洋風や中華のスープ。

たくさんの野菜やお肉など、

おいしい味や栄養が

つまっています。



給食センターでは、一人でも多くの子どもたちが給食の時間を楽しみにしてくれるよう、地域の旬の食材を使って、愛情たっぷり「おいしくな～れ！」の気持ちをこめて給食を作っています。

しっかり食べて、心も体も大きく成長しますように！！