

きゅうしよくニュース

令和2年4月 池田松川学校給食センター

のぞいてみよう

きゅうしよくのひみつ!



<野菜のおかず・くだもの>

おなかや肌の調子を良くします。
池田や松川の旬の野菜がたっぷり。
農家の方の愛情もたっぷり。

<肉・魚・たまご・大豆製品>

筋肉や、血などからだをつくるもと。**旬の魚を使ったり、ソースをかけたり**しておいしく食べられるように工夫しています。



副菜

主菜

牛乳

骨や歯をつくる「カルシウム」がたっぷり。
原料は**大北と安曇野の牛乳**です。

主食

汁物

<ごはん・パン・めん>

からだを動かすエネルギーのもと。ごはんは**池田松川のコシヒカリ**です。地元のおいしいお米で、エネルギーをたくわえよう!

<汁もの>

ていねいにとった「だし」や、野菜、お肉のうまみと栄養を、汁ごといただきます。ほかのおかずを食べやすくします。



給食センターでは、旬の食材や地元の食材を使って、こころを込めて給食を作ります。～楽しい給食時間になりますように!～

きゅうしよくニュース

令和2年4月 池田松川学校給食センター

のぞいてみよう

きゅうしよくのひみつ!



やさい <野菜のおかず・くだもの>

おなかや肌の調子を良くします。

池田や松川の旬の野菜がたっぷり。

農家の方の愛情もたっぷり。

にく さかな だいずせいひん <肉・魚・たまご・大豆製品>

筋肉や、血などからだをつくるもと。旬の魚

を使ったり、ソースをかけたりしておいしく
食べられるように工夫しています。

ふくさい
副菜

しゅさい
主菜

ぎゅうにゅう
牛乳

骨や歯をつくる
「カルシウム」が

たっぷり。

原料は大北と

あずみの安曇野の牛乳
です。

しゅしよく
主食

<ごはん・パン・めん>

からだを動かすエネルギーのもと。ごはんは

池田松川のコシヒカリです。地元のおいしい

お米で、エネルギーをたくわえよう!

しるもの
汁物

<汁もの>

ていねいにとった「だし」や、野菜、お肉
のうまみと栄養を、汁ごといただきます。
ほかのおかずを食べやすくします。



給食センターでは、旬の食材や地元の食材を使って、こころを込めて
給食を作ります。～楽しい給食時間になりますように!～