



ふか がわ さん
深川産 りんご



令和3年12月2日
北空知圏学校給食センター

今日の給食の「鶏肉のおろしりんごソースかけ」は、深川産のおろしりんごとりんごジュースでソースを作っています。りんごには「1日1個のりんごは医者を遠ざける」ということわざがあります。

これは、りんごを食べていると、お医者さんにお世話になることがないほど、健康でいられるという意味です。りんごに含まれている食物繊維のペクチンが、腸の調子を整えてくれる働きがあるためです。

食物繊維が腸の働きを整え、カリウムがナトリウム(塩分)を体外に出す働きがあります。



深川では、甘くておいしいりんごができます。これは、深川の寒暖差のある気候が、りんごの生育に適しているからです。また、数々の農林水産省大臣賞などを受賞しており、育てる技術が優れています。

