



# れいとう 冷凍みかん

令和 2 年 8 月 25 日  
北空知圏学給食センター

## れいとう 冷凍みかんのようきと あとかたづ 後片付けについて

きょう 給食のれいとう 冷凍みかんは、しゅん 旬の  
ふゆ 冬にれいとう 冷凍したみかんです。あら 洗ったみか  
んをれいとう 冷凍し、さいどみす 再度水にくぐらせてれいとう  
冷凍することで、こおり 氷のまく 膜をつく 乾燥しな  
いようにくふう 工夫をしています。みかんに  
おお 多く含まれるびたみんしー びタミンCは、つか 疲れをと  
る はたら 働きがあるので、このあつ 暑い時期にび  
ったりです。

あえ物 和え物容器には、はい 入っているうちぶた  
は、れいとう 冷凍みかんには、はい 入っていません。また、たべ 食べ終わったかわ  
は、はい 入っていた  
あえ物 和え物容器に  
はい 入れて返却を  
してくだ して下さい。

