



学校給食について



令和5年4月18日
北空知圏学校給食センター

給食の栄養量は、1日に必要な栄養量の3分の1程度を基本とし、成長期に特に必要なカルシウムは2分の1、その他の鉄、ビタミン類、食物繊維を多めに摂れるよう基準値が決められています。そのため、給食を残してしまうと、この必要な栄養量がとれなくなり、栄養のバランスがくずれてしまいます。自分の好きなものばかり食べず、「苦手だなあ・・・。」と思うものにも、まずはひと口食べてみると、新しいおいしさの発見があるかもしれません。

今日は、みなさんの入学・進級をお祝いして、クレープがつきます。



しっかり食べて
げんき おお
元気に大きくなろう!



ちょうりん
いっしょうけんめい
調理員さんが一生懸命、
つく
作ってくれています。

深川市にある北空知圏学校給食センターで、
深川市、妹背牛町、秩父別町、北竜町、沼田町の
小中学校16校、およそ1900食を作っています。

