

いま しゅん 今が旬！さくらんぼ

令和2年7月17日
北空知圏学校給食センター

きょう きゅうしょく ふかがわし
今日の給食は深川市でとれた「さくらんぼ」がです。

ひんしゅ さとうにしき にほん もっと おお さいばい
品種は「佐藤錦」で、日本で最も多く栽培されています。

たね けい
種が入っているので気をつけて食べましょう！

さくらんぼは、あ もの バット にはいっています。

ひとり いくばい
一人3~4個位あたります。

つか す てびくろ
使い捨て手袋をはいて盛り付けをしてください。

たね とへたはビニール袋に入れて結んだあと、あ え
物のしょっかん なか い
物食缶の中に入れて
もど
戻してください。

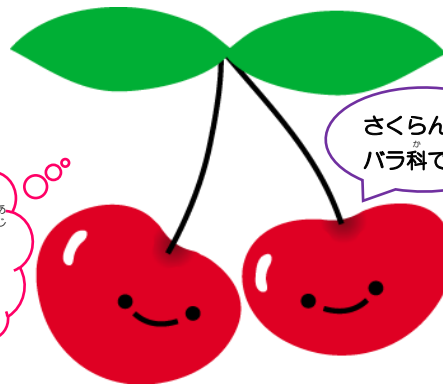
なか のふたのうへ ほれいざい
中のふたの上に保冷剤

が2こ入っています。

あとかたつ とき おな
後片付けの時も同じよ

うに中のふたの上に置

いて戻してください。



さとうにしき は、はじけそうなほど果汁が詰
まり、ジュシーでとっても甘いのが
とくちょう 特徴です。主成分の糖質はブドウ糖で、
からだ からだ きゅうしゅう はや ひろうかいふく
体への吸収が早いので疲労回復に
こうかてき 効果的です。また鉄分を多く含んでいる
ので、貧血の予防にもつながります。

つか す てびくろ ぶくろ しょっかん なか い
使い捨て手袋とビニール袋は食器かこの中に入れてあります。

