

きょう れいとう
今日は冷凍みかんがでます

令和4年7月13日
北空知圏学校給食センター



きょう きゅうしょく れいとう あら
今日の給食の冷凍みかんは、洗った
れいとう さいどみず れいとう
みかんを冷凍し、再度水にくぐらせて冷凍
こおり まく つく かんそう
することで、氷の膜を作って乾燥しないように
くふう
工夫をしています。みかんに多く含まれるビタミン
おお ふく
Cは、疲れをとる働きがあるので、この暑い
つか はたら あつ
時期にぴったりです！

がつ れいとう よてい
8月にも冷凍みかんを予定していますので、
どうよう ねが
同様にお願ひします。



れいとう ようき
冷凍みかんの容器と

あとかたづ
後片付けについて

あ ものようき うち
和え物容器の内ぶたは、
れいとう はい
冷凍みかんに入っています
せん。また、食べ終わった
た お
皮などは、入っていた和え
かわ はい あ
物容器に入れて返却をし
ものようき い へんきやく
ててください。

