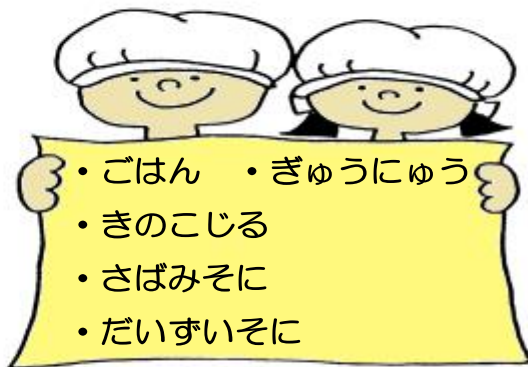


きゅうしょく きたそらん千給食



令和3年1月26日
北空知圏学校給食センター



- ・ごはん ・ぎゅうにゅう
- ・きのこじる
- ・さばみそに
- ・だいずいそに

だいずいそに
「大豆磯煮」に
つか
使っているひまわり
あぶら ほくりゅうちよう
油は、北竜町の
ものです。



だいずいそに つか
「大豆磯煮」に使
ている「大豆」は北空知でとれたものを
ぬまたちよう ぬまたちようのうさんかこうじよう
沼田町にある「沼田町農産加工場」でゆ
で大豆に加工したのを使っています。
からだ
体をつくるもとになるたんぱく質や丈夫
な骨をつくるカルシウム、貧血を予防す
る鉄、発育に欠かせないビタミンB群、
しょくもつせんい
食物繊維もたっぷりです。

せっちゆう 雪中しいたけ

だいずいそに つか
「大豆磯煮」に使っているしいたけは、
ぬまたちよう しゅうのうしえんじっしゅうのうじよう さいばい
沼田町にある就農支援実習農場で栽培して
います。栽培するときに 10℃以下まで温度を下げる際に雪を
りよう さいばい おんど さい ゆき
利用していることから、「雪中しいたけ」といわれているそうで
す。低カロリーで食物繊維が豊富なので整腸作用があります。
また、カルシウムの吸収を助けるので骨や歯を丈夫
にする働きもあります。

