

糸魚川市 能生学校給食センター

しっかりよくかんで食べよう!





後事の時に 1 行行じくらいかんでいますか?? 近頃は業らかい食べ物が増えて、管に比べてかむ回数が減っています。よくかむことは体に良いことばかりです。よくかむ効果、自分のかむ回数などを見置してみましょう。

しょう か たす

消化を助けます

養べ物を補かくすると同時に、だ綾の分泌 を高めて、消化を助けます。



ラថあじ 薄味でもおいしく食べられるようになります

後端それぞれのおいしさが、よりわかるようになります。

た す ひまん よぼう 食べ過ぎによる肥満を予防します

よくかむと、脳が刺激されて満腹感を草く 懲じ、食べすぎを防ぐことが できます。

むし歯を防ぎ、歯ならびをよくします

よくかむことで、だえの分泌が高まりむし歯を予防します。また、あごが発達し、歯ならびがよくなります。

じ ばさん しょくざい しょうかい

~地場産食材の紹介~

にい がた けん さん ま だら

新潟県産真響」

「電ねぎ」「じゃがりき」



にいがたけんさん まだら新潟県産真鱈

賣鱈は粉砕~糸魚川、佐渡、繋島と県内のほぼすべての地域で獲れる魚です。 のほぼすべての地域で獲れる魚です。 しきみ 白身であっさりした味でおいしいです。 9円 (水) にフライでいただきます♪



気ねぎ じゃがん

今年収穫したばかりの新鮮な「新玉ねぎ」、「新じゃがいも」を、22日(火)の『みそ汗』で味わいましょう。

性になった。 まままる く 生産者は、小見地区の"吉田 忠治さん"です♪





*「新潟県産真鱈」は、新潟県の取組として、地場産物の魅力やおいしさを児童生徒に伝えるとともに、新型コロナウイルス感染症の影響による外食需要等の減少により、在庫が増加している食材の消費維持を図ることを目的として6、7月の給食に取り入れます。