

ちさんちしょう 地産地消だより

だい かいめ ちさんちしょう とく のじりちく せいさん ぎょっこうえん
第4回目の地産地消の取り組みとして、野尻地区で生産された「しめじ」「エリンギ」を玉光園さん
から無償提供していただきました。今回は、提供いただいたしめじとエリンギを使った、きのこスパ
ゲティです。あき みかく あじ
秋の味覚を味わってくださいね。

ぎょっこうえん へいせい ねんど むしょうていきょう こんねんど かいめ まいとし
玉光園さんには、平成26年度から無償提供していただいております。今年度で10回目となりました。毎年
野尻の子どもたちのことをおもって、この取り組みにご協力いただいております。感謝していただきましょう！

ふだん きゅうしよく しょう
普段の給食で使用しているきのこ（ぶなしめじ・
えのきたけ・エリンギ）は、ぎょっこうえん
玉光園さんのきのこです。
きのこは環境の変化にとっても敏感です。最近、暖
かかったりさむかかったりと気温の変化が激しいです
が、いつも新鮮で美味しいきのこを届けてくださ
っています。



きのこの みりょくだいこうかい 魅力大公開！

てい しょくひん だいひょうかく しょくざい
きのこは低カロリー食品の代表格。ヘルシー食材としておなじみですが、それだけじゃ
ないんです！！

☆食物繊維がすごい！

しよくもつせんい
おなかの調子を整えたり、腸内の有害な物質を吸着して外に出してくれたりと積極的にとりたい栄養素
のひとつです。悩みの便秘ともおさらばできるかもしれません！

☆ビタミン・ミネラルがすごい！

とく ほうふ せいちょう ふかけつ えいようそ
特に、ビタミンDやビタミンB、カリウム、リンが豊富です。どれも成長に不可欠な栄養素ばかりです！

はっこう のじりがっこうきゅうしよく
発行：野尻学校給食センター

せいさんしゃ ふるかわ
生産者 古川さん



せいさんしゃ ふるかわ き 生産者の古川さんに聞きました！

ぎょっこうえん とくちよう
Q. 玉光園のきのこの特徴は？

めいすいひやくせん えら こばやしし みず つか
A. 名水百選に選ばれた小林市の水を使っていることです。

たいへん き
Q. 大変なことや気をつけていることはなんですか？

しつど おんど かんり
A. 湿度や温度の管理です。

古川さんからみなさんへ！

きのこは、たくさんの種類があるので、いろいろなきのこを食
べてみてくださいね。

