

「さけるチーズ」2,000個、もち米160kgの寄贈

JA道北なよろから、名寄市内の子どもたちへ乳製品の消費拡大PRとして「さけるチーズ」25g入り2,000個を、もち生産組合からは、地元もち米のPRとして「もち米」160kgを寄贈くださいました。(もち米は3月卒業祝いの赤飯で提供させていただきます)

令和元年度から名寄市の農産物や乳製品を寄贈いただき、今回で6回目となります。地元の食材のおいしさを知り、生産して下さっている方々に感謝の気持ちをもって味わいましょう。



チーズができるまでには、一般的にチーズの重さの10倍の量の生乳が使われるそうです。給食1人分のチーズには250mlの生乳が使われます！チーズをさいて楽しく、おいしく食べてください。



ほね じょうぶな骨をつくらう

カルシウムは骨や歯をつくる成分の1つです。右のグラフから分かるように、骨のカルシウム量は20歳くらいまでしか増やすことができません。そのため、成長期にカルシウムが不足すると、骨や歯がもろくなり、将来、骨粗しょう症や生活習慣病のリスクが高まります。毎日の食事で、意識してカルシウムをとるようにしましょう。

カルシウムが足りないと・・・

