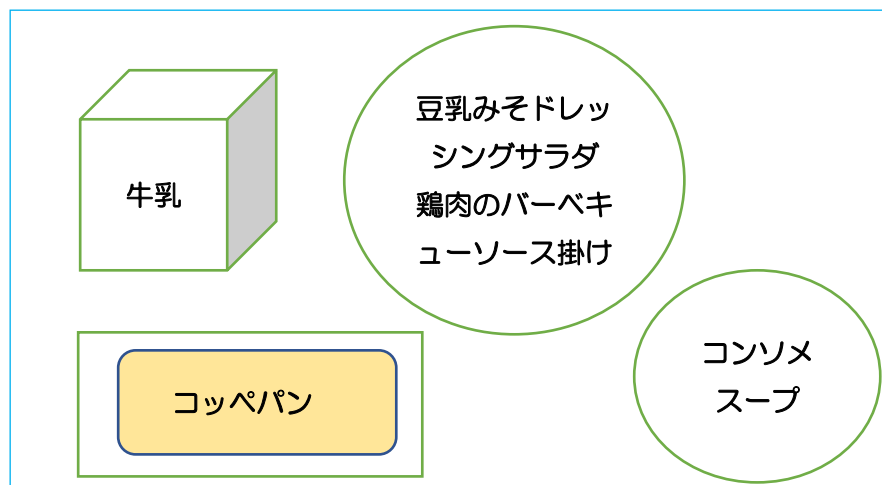


今日の給食&ちょっとニュース 令和6年9月11日

今日のメニュー 今日の写真撮ることができませんでした。すみません。

コッペパン、鶏肉のバーベキューソースかけ、豆乳みそドレッシングサラダ、コンソメスープ、牛乳



今日の食材紹介とクイズ(栄養教諭の先生より)

今日は「鶏肉のから揚げ香味ソース」の紹介とクイズをします。ではさっそくですが、クイズです。

ソースのごまに多く含(ふく)まれる栄養素は何でしょうか？

- ①脂質(しじつ)
- ②鉄分
- ③食物繊維(しょくもつせんい)

正解は①②③のすべてでした。

ごまには体のエネルギーになる脂質、酸素を運ぶヘモグロビンを作る鉄分、おなかの調子をととのえる食物繊維が豊富(ほうふ)に含まれています。給食では、いりごまやすりごまなどを積極的に使っています。

今日もおいしく作ってくださる調理員さんに感謝をしていただきましょう。

(ちょっとニュース) あいさつ運動、交流！ 赤組粘土遊び、タコさんです！ 初めて自分一人で牛乳パックを開きました！

