

今日の給食ニュース

令和7年11月25日

今日のメニュー

ごはん、おでん風煮、白菜とコーンのソテー、マスカットゼリー、牛乳



<年長児のプレートです>

今日の食材紹介とクイズ(栄養教諭の先生より)

今日は「おでん風煮」の紹介とクイズをします。では、さっそくクイズです。

今日の関東だきには何種類の食材が使われているでしょうか？

①3種類

②5種類

③7種類

正解は③の 7 種類です。今日の関東だきの食材は、鶏肉、にんじん、だいこん、じゃがいも、こんにゃく、厚揚げ、がんもどきの 7 種類です。鶏肉や厚揚げ、がんもどきは赤色の食品で、体をつくるもとになる食べ物です。じゃがいもは黄色の食品で、エネルギーのもとになる食べ物です。にんじんやだいこん、こんにゃくは緑色の食品で、体の調子を整える食べ物です。具たくさんで栄養たっぷりのおでん風煮を食べて、元気な体を作りましょう。

今日も給食を作ってくださいる調理員さんたちに感謝していただきましょう。