

11月8日（月）

「今日の給食」

今日の給食は

麦ごはん

骨太ふりかけ

高野豆腐の肉詰め煮

三平汁

牛乳 です。



今日は「いい歯の日」にちなんで、カルシウム

たっぷりの献立です。ちりめんじゃこや高野豆腐などカルシウムを多く含む食材のほか、カルシウムを吸収しやすくする「ビタミンD」を多く含む鮭やしめじも使っています。

三平汁は北海道の鍋料理で、塩漬けたまたは粕漬けにして保存性を高めた魚と、保存のきく根菜類を使った煮込み料理です。給食では角切りの生鮭を使用しました。