令和６年度

もぐもぐニュース

10月18日の給食

深いおたまで１杯

・ごはん

・鯖(さば)のにんにく味噌漬(みそつけ)焼き

・五目(ごもく)きんぴら

・豆腐汁(とうふじる)　・牛乳

しゃもじ･･･ごはん

トング…魚、きんぴら

おたま、深いおたま･･･豆腐汁

☆にんにくについて

にんにくはヨーロッパ生まれで、日本へは奈良時代(ならじだい)に伝(つた)わりました。疲労回復効果(ひろうかいふくこうか)や胃腸(いちょう)の働(はたら)きを活発(かっぱつ)にする効果(こうか)、スタミナアップ、冷(ひ)え症(しょう)予防(よぼう)など、様々(さまざま)な効果があります。今日はにんにく入りの味噌(みそ)調味液に魚を漬(つ)け込んで焼きました。あじわって食べましょう！

栄養教諭：鷹取