

もぐもぐニュース

12月9日の給食

・ごはん

さけ
・鮭のねぎソースかけ

はるさめ ちゅうかいだ
・春雨の中華炒め

・豆腐と卵のスープ ・牛乳



深いおたまで1杯！

しゃもじ…ごはん



トング…魚、炒め



おたま、深いおたま…スープ



☆ねぎについて

ねぎは、日本では1200年程前から食べられている野菜です。^{しょくもつせんい}食物繊維や^{ほうふ}ビタミンCが豊富で、昔から^{やくよう}薬用野菜として食べられていました。さらに、ねぎの香り成分には、血行をよくし、疲労回復効果もあり^{かぜよぼう}風邪予防によいといわれています。あじわって食べましょう。

栄養教諭：鷹取