

今日は、2年C組が  
考えた消化&吸収献立です！

# もぐもぐニュース

## 12月18日の給食

むぎ  
・**麦ごはん**

ぶたにく  
・**豚肉のしょうが焼き**(りんご入り)

みずな  
・**水菜サラダ**(オリーブオイルドレッシング)

・**さつまいものみそ汁** ・**牛乳**

ギザたまで1杯!!

深いおたまで1杯!!



しゃもじ...ごはん



ぎざたま...豚肉



トング...サラダ



おたま、深いおたま...みそ汁



## ☆消化と吸収を考えた給食について

今日は<sup>しょうかこうそ</sup>消化酵素メニューです。りんごとしょうがには消化酵素が含まれています。消化酵素は、消化に使われる酵素のことで、消化の後の栄養の吸収につながります。今日のしょうが焼きのソースにはりんごも入れて、<sup>しょうかこうそ</sup>消化酵素を増やしました。よくかんでたくさん消化しましょう。

今日の東京都サン  
「小松菜」世田谷

2年C組しょうが焼き献立作成班  
& 栄養教諭: 鷹取