

本日13時～
もぐもぐ動画あり！！

令和7年度

もぐもぐニュース

9月4日の給食

・焼鳥丼

・油揚げのおひたし

・なめこのみそ汁

・牛乳

鶏肉は1人2切です
たれは小さいお玉で
1杯ちょっと

のりはおはしで
配ってね

深いおたまで
1杯

しゃもじ・・・ごはん



トング・・・鶏肉、おひたし



小さいおたま・・・たれ



おたま、深いおたま・・・みそ汁



☆なめこについて

なめこは日本^{にほん}原産^{げんさん}のきのこで、^{ぜんたい}全体的に^{てき}ぬめりがある^{とくちょう}のが特徴です。このぬめりはペクチン^{ペクチン}といって、^{しょくぶつせい}植物性^{しょくもつせい}の食物繊維^{せいちょうさよう}です。食物繊維には整腸作用^{せいちょうさよう}があるので、おなか^{ちようし}の調子^{ととの}を整えてくれます。なめこの^{おも}主な^{せいさんち}生産地^{ながのけん}は、長野県^{にいがたけん}、新潟県^{やまがたけん}、山形県^{ふくしまけん}、福島県^{ふくしまけん}です。今日の給食も、味わって食べましょう！

栄養教諭：若狭