

本日もぐもぐ動画あり！！
電子黒板を ON にしてくださいー

令和 7 年度

もぐもぐニュース

11月11日の給食

- ・ごはん
- ・秋鮭のきのこあんかけ
- ・^こ粉ふきいも
- ・^{こじる}呉汁
- ・牛乳

鮭おまけ入りです

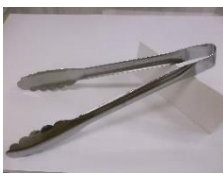
深いおたまで一杯くらい

小おたま…あん

しゃもじ…ごはん



トング…鮭



レードル…いも



おたま、深いおたま…呉汁



☆呉汁について

「呉」とはすりつぶした大豆のことで、呉を使った汁
なので呉汁といいます。大豆を丸ごと使うため、たん
ぱく質をたっぷり摂ることができます。人間の体内で
^{こうせい}合成することのできない^{ひっす}必須アミノ酸がすべて含ま
れているのも大豆の^{とくちょう}特徴です。呉汁は各地で郷土
料理として食べられています。あじわって食べましょ
う！

栄養士：若狭