

17日までは、2年生が理科で考えた
消化&吸収献立です！

令和7年度

もぐもぐニュース

12月12日の給食

- ・ごはん
- ・和風ハンバーグ
- ・ごまじゃこサラダ ・わかめのみそ汁
- ・果肉入りりんごゼリー ・牛乳



しゃもじ…ごはん



トング…ハンバーグ、サラダ



小おたま…おろし



おたま、深いおたま…みそ汁



手ぶくろ…ゼリー



☆消化・吸収に良い献立について③

本日の献立は、消化に良い食材で作りました。和風ハンバーグに使われている大根おろしは消化に良いアミラーゼが含まれており、消化の手助けをしてくれます。また、白米は米が甘く感じるまで噛むと消化に良くなります。他のメニューも、よく噛んで食べましょう！

2年C組和風ハンバーグ献立作成班

& 栄養士：若狭