

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15日の給食

- ・冬野菜のカレー
- ・じゃがいものパリパリサラダ(小皿)
- ・フルーツポンチ(お椀)
- ・牛乳



しゃもじ・・・ごはん



おたま、深いおたま・・・カレー



トング・・・サラダ



おたま・・・ポンチ



☆消化・吸収に良い献立について④

旬^{しゅん}の冬野菜を使って、人気のカレーにしました。色
どりがきれいなので、食欲^{しょくよく}をそそります。また、カレー
の具であるれんこんやパリパリに揚げたじゃがいもは、
しっかりと噛^かむ必要があります。おいしそうと思うこと
と噛むことでだ液が出てくるので、だ液のアミラーゼ
で消化と吸収が良くなります。

2年A組冬野菜のカレー献立作成班

& 栄養士: 若狭