

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16日の給食

- ・炊き込み風ごはん
- ・鶏肉のにんにく塩麹焼き
- ・切り干し大根サラダ
- ・みそ汁
- ・牛乳



## ☆消化・吸収に良い献立について⑤

しおこうじ  
塩麹にはアミラーゼ、プロテアーゼ、リパーゼといった消化酵素が含まれているので、消化を助けてくれます。また、消化酵素の力で鶏肉がやわらかく仕上がっています。よりおいしくするために、鶏肉の味付けににんにくを使いました。あじわって食べましょう！

2年B組鶏肉のにんにく塩麹焼き献立作成班

&栄養士：若狭