

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
- ・鶏肉のんにく塩麴焼き
- ・切り干し大根サラダ
- ・みそ汁 ・牛乳



しゃもじ…ごはん



トング…肉、サラダ



おたま、深いおたま…汁



☆消化・吸収に良い献立について⑤

しおこうじ

塩麴にはアミラーゼ、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組鶏肉のんにく塩麴焼き献立作成班

& 栄養士: 若狭