

今まで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→

12月17日の給食

・野菜たっぷりみそラーメン

・焼きぎょうざ 大根おろし添え

・りんご(サンフジ)

・牛乳



深いおたまで1杯

トング…ぎょうざ、りんご



手ぶくろ…麺



小おたま…大根



おたま、深いおたま…スープ



☆消化・吸収に良い献立について⑥

今日の献立は、炭水化物、たんぱく質、脂質、ビタミン、ミネラルの五大栄養素がまんべんなく入っている献立にしました。冬なので温かいメニューで、そして体力をつけられるようにエネルギーがたくさん入っている献立です。大根おろしやみそを使っているので、酵素の力で消化にいい献立になっています。たくさん食べてください！

2年C組みそラーメン献立作成班

&栄養士：若狭