

令和7年度

☆ランチタイム☆

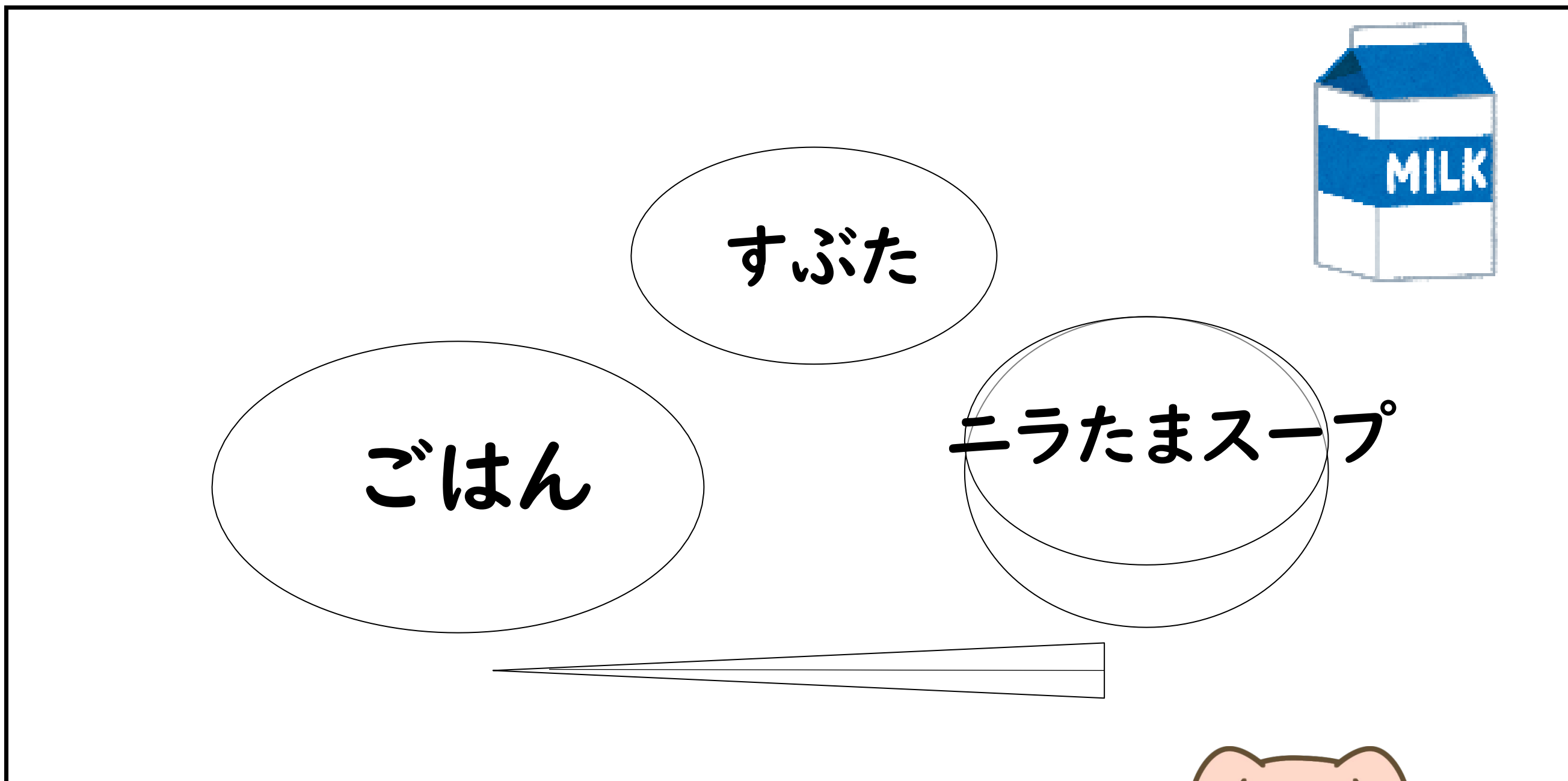


7月4日(金) のもりつけ

ふきじましよう

富貴島小給食

きゅうしよくしつ



7月4日(金) の献立

こんだて

ごはん

すぶた

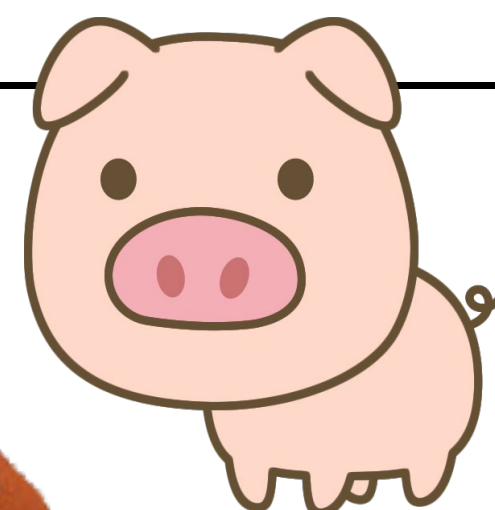
酢豚

たま

ニラ玉スープ

ぎゅうにゅう

牛乳



きょう

今日は、【酢豚】についての お話です。

すぶた

はなし

すぶた

えいよう

りょうり

【酢豚】は 栄養バランスのとれた 料理です。

ぶたにく

ち

ほね

きんにく

つく

しつ

【豚肉】は、血や骨、筋肉を作る タンパク質・

つか

からだ

かいふく

疲れた体を回復する ビタミンB があります。

また

ちようみりよう

つか

す

つか

かいふく

また 調味料に使っているお酢も 疲れを回復したり、

た

もの

しょうか

はたら

ちから

食べ物を 消化する働きを サポートする 力があります。

しっかり

か

あじ

しっかり噛んで 味わっていただきますよう。