

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



すぶた

ごはん

ニラたまスープ



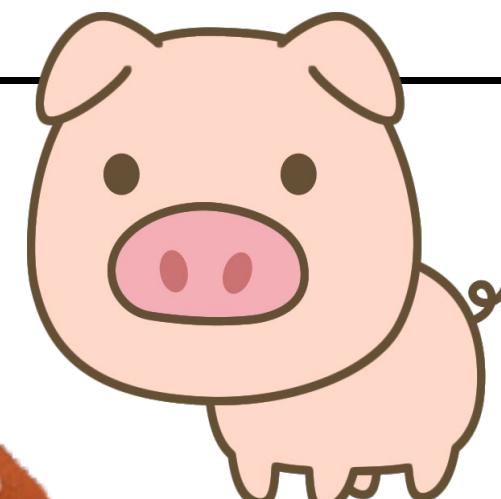
7月4日(金) の献立

ごはん

すぶた
酢豚

たま
ニラ玉スープ

ぎゅうにゅう
牛乳



今日は、【酢豚】についての お話です。

【酢豚】は 栄養バランスのとれた 料理です。

【豚肉】は、 血や骨、筋肉を作る タンパク質・

疲れを回復する ビタミンB があります。

また 調味料に使っているお酢も 疲れを回復したり、

食べ物を 消化する働きを サポートする 力があります。

しっかり噛んで 味わっていただきましょう。