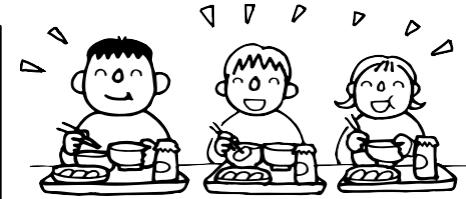


令和7年度

☆ランチタイム☆



9月8日(月) のもりつけ

富貴島小給食

きゅうしょくじつ

てづくり
ぶどうゼリー



おやこどん

ぐだくさん
みそしる



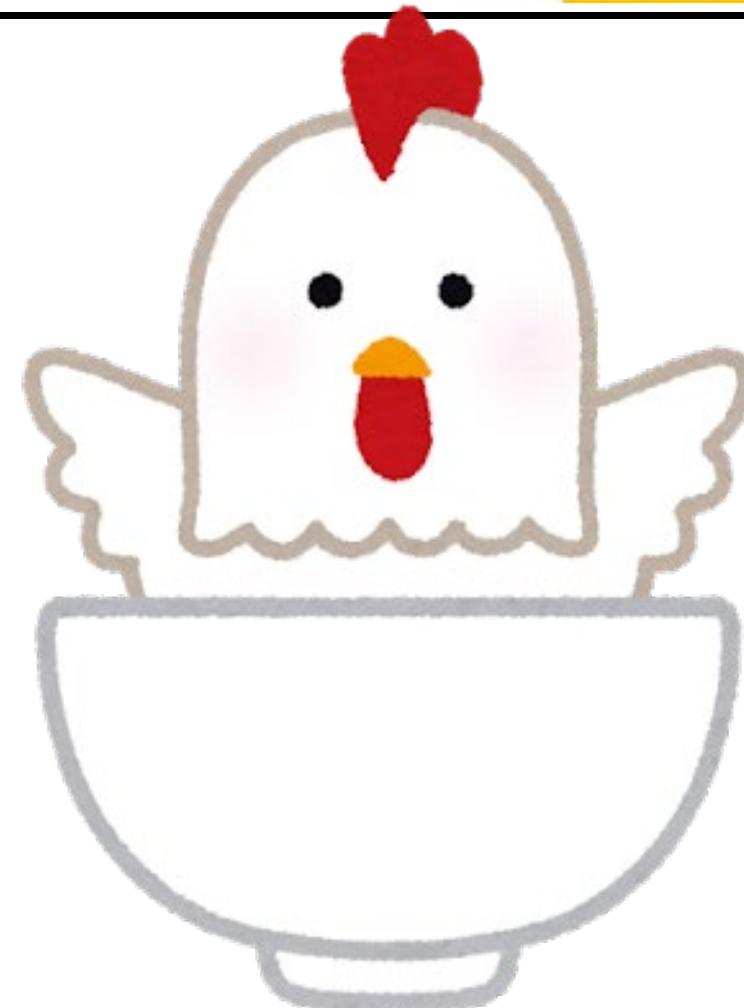
9月8日(月) の献立

おやこどん
親子丼

ぐ
具だくさん味噌汁
みそしる

てづくり
手作りぶどうゼリー

ぎゅうにゅう
牛乳



今日は、鶏肉についての クイズです！

鶏肉は、私たちの血や骨 筋肉を作る タンパク質が

たくさんありますが、それ以外にも大切な栄養が あります。

さて なんでしょう??

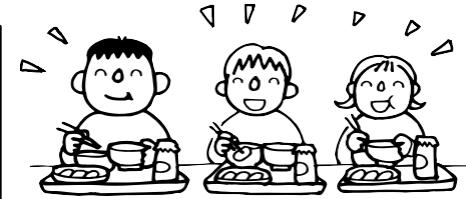
- ①私たちの体で 作ることのできない 必須アミノ酸の一つ
トリプトファンがある。【*アミノ酸：タンパク質を分解して 小さくした物質】
- ②幸せホルモンと言われる セロトニンの素になる栄養がある。

答えは、放送で！よく聞いてください！！

答えが欲しい人は、事務室まで 取りに来てください(*・ω・)/

令和7年度

★ランチタイム★



9月8日(月) のもりつけ

ふきじましよう
きゅうしょくしつ
富貴島小給食

てづくり
ぶどうゼリー



おやこどん

ぐだくさん
みそしる



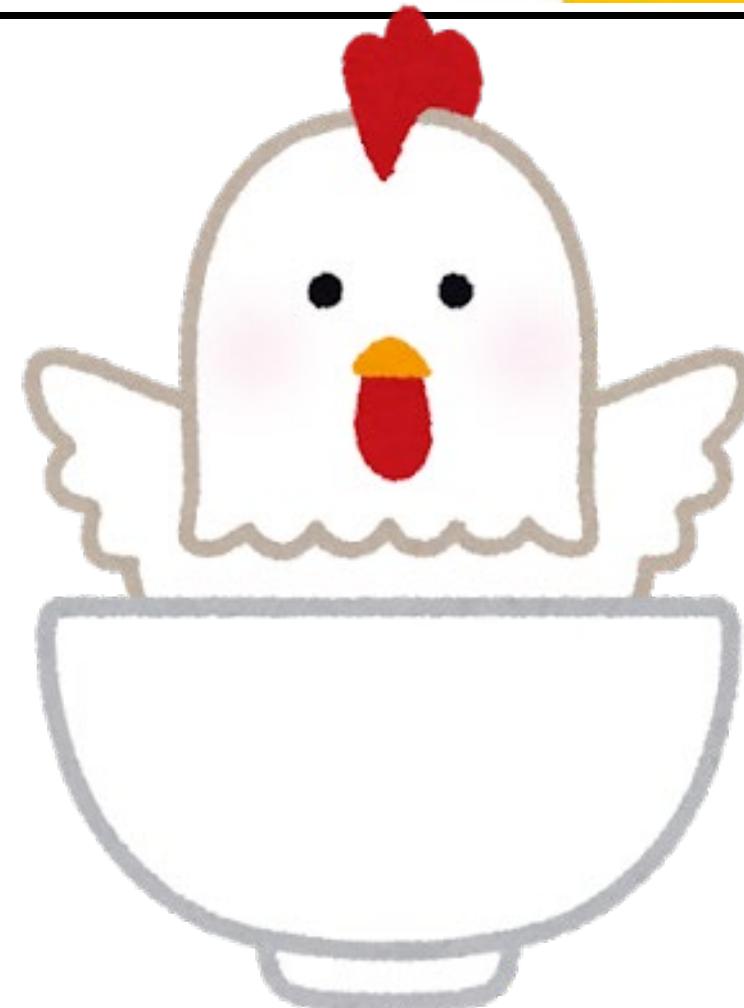
9月8日(月) の献立

おやこどん
親子丼

ぐ
具だくさん味噌汁
みそしる

てづくり
手作りぶどうゼリー

ぎゅうにゅう
牛乳



分かりましたか？

クイズの答えは、①と② どちらも正解です。

鶏肉には、タンパク質の1つである トリプトファンがあります。

そのトリプトファンが、体の中で 形を変えて

幸せホルモンと言われる セロトニンになります。

今日もよく噛んで 味わっていただきましょう！！