

令和7年度

☆ランチタイム☆



9月18日(木) 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



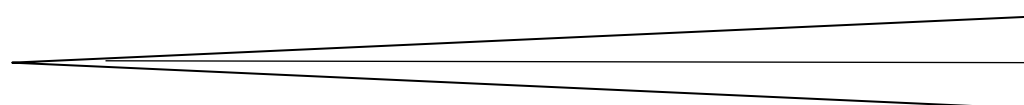
サンマのしおやき
(だいこおろしぞえ)



ごはん

なっとうあえ

とんじる



9月18日(木) の^{こんだて}献立

ごはん

^{さんま}秋刀魚の^{しおや}塩焼き(^{だいこん}大根^ぞおろし添え)

^{とんじる}豚汁

^{ぎゅうにゅう}牛乳



^{きょう}今日は、これからどんどん^{おい}美味しくなる

【^{さんま}秋刀魚】についての ^{はなし}お話です。

^{さんま}秋刀魚は、^{かんじ}漢字でも^わ分かる^{よう}様に、^{あき}秋に^{おい}美味しくなる

^{かたな}刀のように^み見える^{さかな}魚です。

^{さんま}秋刀魚の^{じゅみょう}寿命は、2～3年と^{ねん}短く ^{いま}今の^{じき}時期の9～10月は、^{がつ}

^{からだ}体に^{あぶら}脂を ^たたっぷり^た貯めているので とても^{おい}美味しいです。

^{さかな}魚には、^{わたし}私たちの^{からだ}体で^{つく}作る^{こと}のできない

^{あたまえいよう}頭をよくする ^{えいようそ}栄養素(EPA:イ-ピ-エ-)が ^ああります。

しっかり^た食べて もっと^{かしこ}賢くなりましょう！

