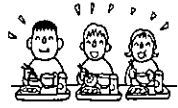


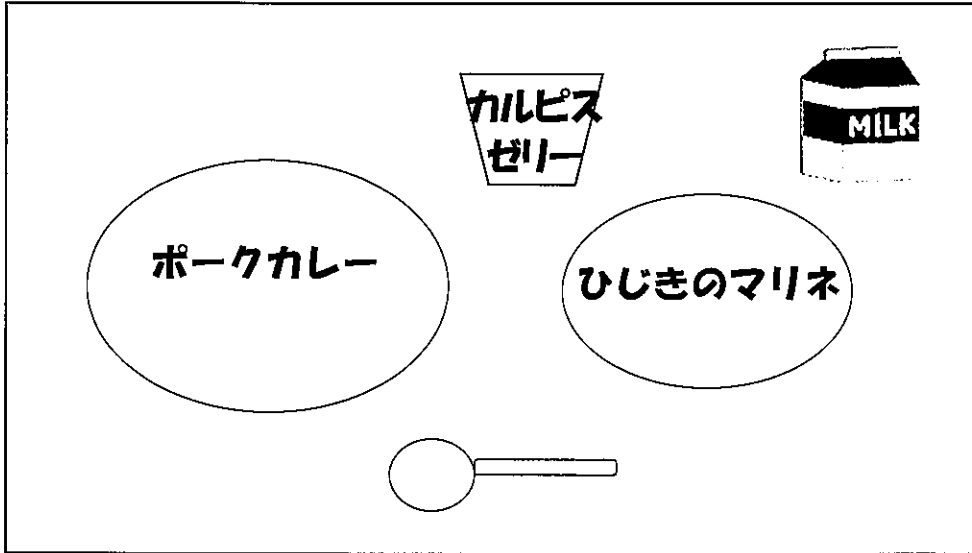
令和6年度

ランチタイムだよ!



つるまししよきゅうしよくしつ
鶴指小給食室

★ 10月11日(金) のもりつけ

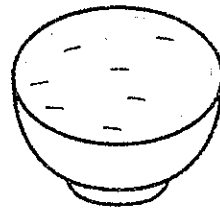


★ 10月11日(金) の献立 こんだて
ポークカレー (麦ごはん・具) むぎ

ひじきのマリネ

カルピスゼリー

牛乳 ぎゅうにゅう



きょう 今日 むぎ は『麦ごはん』についての はなし お話です。

『麦ごはん』に使われている『押し麦』は、麦を蒸して
押しつぶし ひら 平たくし かんそう 乾燥させたものです。

お腹の掃除をしてくれる【食物繊維】がたくさんあります。

麦は、お茶や ちや 小麦粉 こむぎこ ご飯 ほん など た さまざまな食べ物
の飲み物 もの に へんか 変化します。

カレーと一緒に いっしょ 味わって あじ いただきますよう!!