

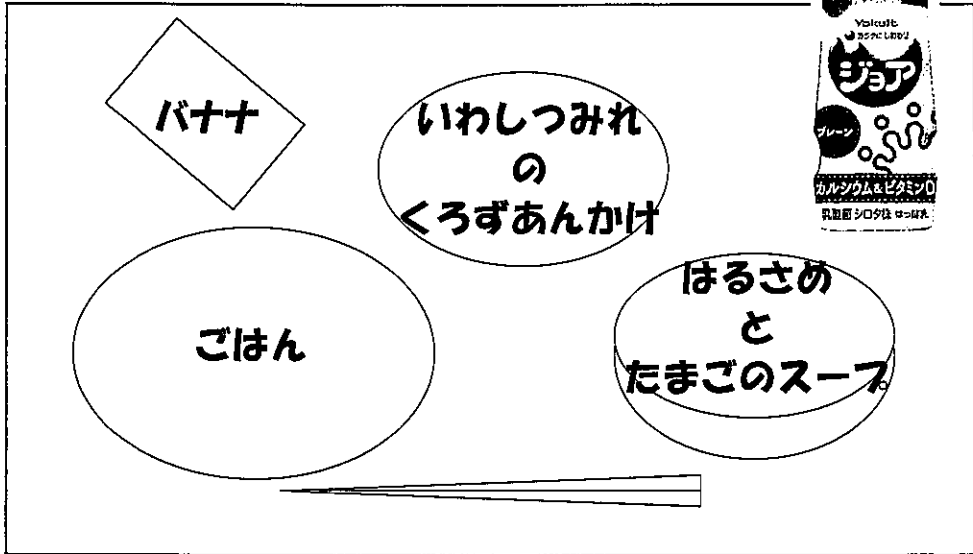
令和6年度

ランチタイムだよ



つるぎししよきゆうしよくしつ
鶴指小給食室

★ 10月16日(水) のもりつけ



★ 10月16日(水) の献立

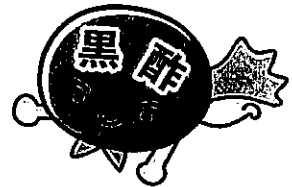
ごはん

いわしつみれのくろず黒酢あんかけ

はるさめ たまご春雨と卵スープ

バナナ

ぎゆうにゆう牛乳



きょう 今日しやうはあんかけしやうに使用している『くろず黒酢』についてのお話です。

ふだん 普段給食で 使用している『お酢』は、お米こめや果実かじつを原料げんりやうとして発酵はっこうして作る調味料ちやうみりやうです。

ですが『くろず黒酢』は お米こめではなく 玄米げんまいや大麦おおむぎを原料げんりやうとしています。

『くろず黒酢』は 健康けんこうな体からだをつくる 酢酸さくさん アミノ酸さん ビタミン ミネラルが たくさんあります。

これからの季節きせつ 体調たいちやうを崩くずしやすくなります。

『くろず黒酢』パワーで乗り越こえましょう!!!