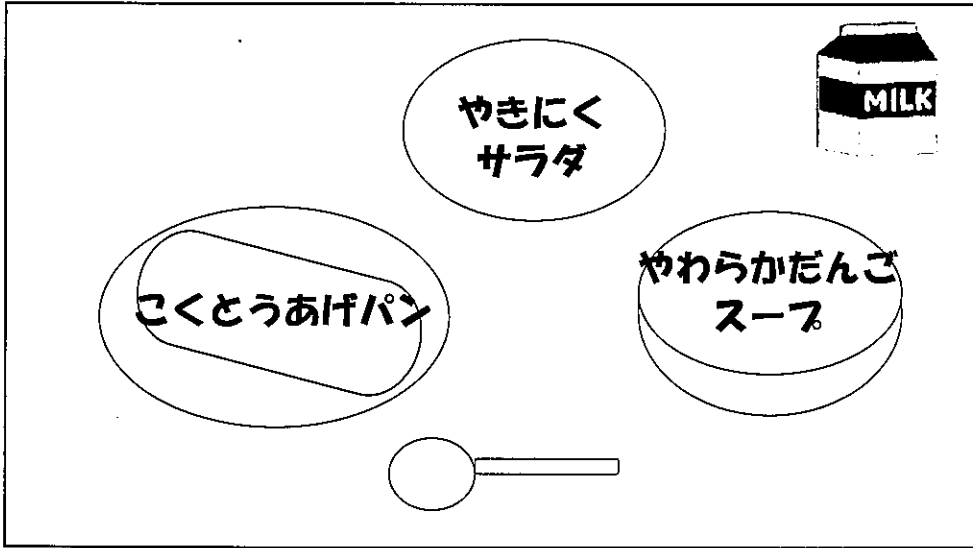


ランチタイムだよ



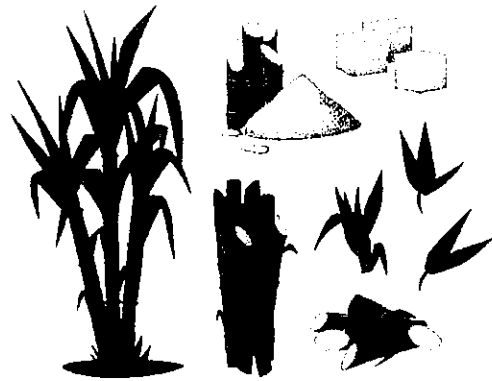
つるさししよまきゅうしよくしつ
鶴指小給食室

★ 10月29日(火) のもりつけ



★ 10月29日(火) の献立 こんだて

こくとう あ
黒糖揚げパン
やきにく
焼肉サラダ
だんご
やわらか団子スープ
ぎゅうにゅう
牛乳



きょう 今日、つるさししよ まきゅうしよく 鶴指小の給食で、はじ 初めて登場する『こくとう 黒糖』のお話です。はなし

『こくとう 黒糖』は きとう おな 砂糖と同じ サトウキビから つく 作られます。

サトウキビを しほ 絞って出てきた汁を しる 高温で煮詰めて ひ 冷やし固めると

『こくとう 黒糖』が出来ます。

『こくとう 黒糖』は ち せいぶん 血の成分となる【てつぶん 鉄分】や ほね じょうぶ 骨を丈夫にする【カルシウム】

などたくさんのミネラルがあります。

みなさんの大好きな『あげ 揚げパン』と一緒に『こくとう 黒糖』の栄養を摂取し、

けんこう からだ 健康な体を つく 作りましょう!!