

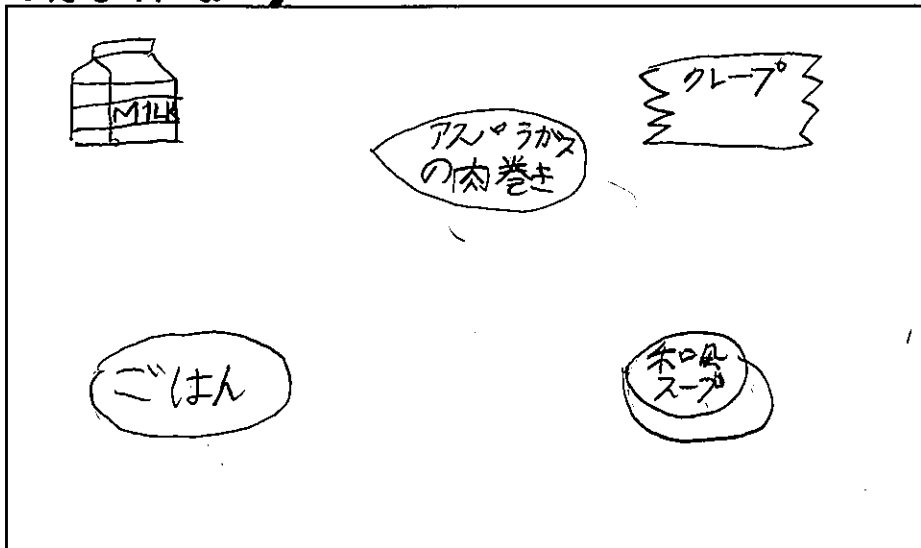
令和6年度

ランチタイムだよ



つるぎしよきゅうしよくしつ
鶴指小給食室

★ 3月^{がつ}6^{にち}日 (木) のもりつけ



★ 3月6日 (木) の献立
ぶた肉のアスパラガス巻き
ごはん
春のコロコロ野菜スープ
フレンチ クレープ
牛乳

[6-2]が考えた
栄養五レンジャー(ごり)

今日の献立は6年2組が考えた「栄養五レンジャー」です。
春の旬の食べ物と5大栄養素を合わせると良いとぞりし
給食です。まずぶた肉のアスパラガス巻きでこれはタンパク質
が豊富なので「栄養五レンジャー」のタンパク質レッドです。
次は、コロコロ野菜の和風スープでビタミンが豊富なので
ビタミングリーンです。そして白米で炭水化物が豊富なので
炭水化物イエローです。あと牛乳して、無機質が豊富なので
無機質ピンクです。最後にフレンチクレープで脂質がはいるの
で、脂質のブルーです。
今日もおいあっていただきます。