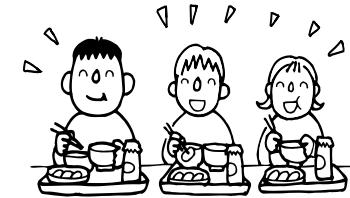


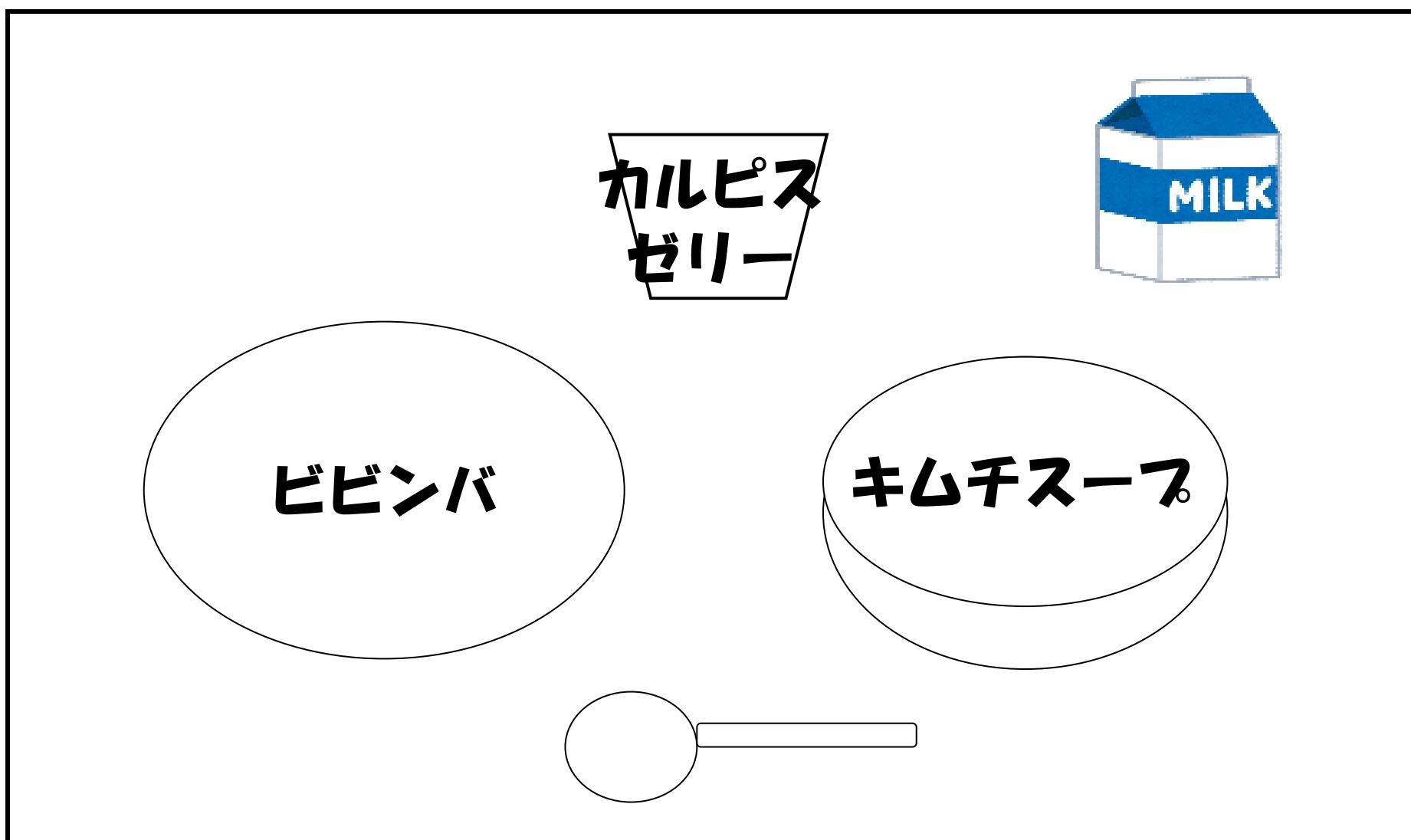
令和7年度

ランチタイムだより



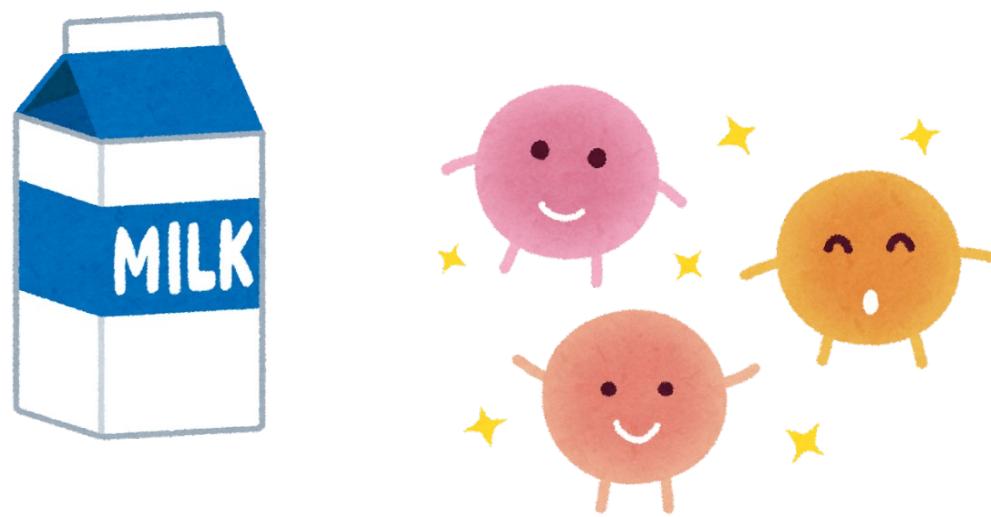
つるさし しょまゆうしょくしつ
鶴指小給食室

★ 9月30日(火) のもりつけ



★ 9月30日(火) の献立

ビビンバ
キムチスープ
カルピスゼリー
牛乳



今日は「カルピスゼリー」のお話です。

カルピスは何から作られているか知っていますか？

カルピスは牛乳から作られています。

牛乳から脂肪分を取り除き、そこに乳酸菌と酵母を入れて
2段階発酵させて作られています。

給食のカルピスゼリーは牛乳も加えて作っているので、

あまり牛乳が好きではない人も、食べやすくなっています。

今日もよく噛んで味わっていただきましょう。