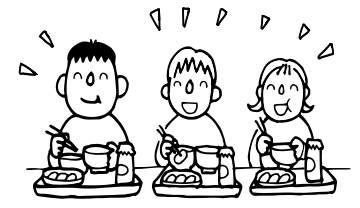


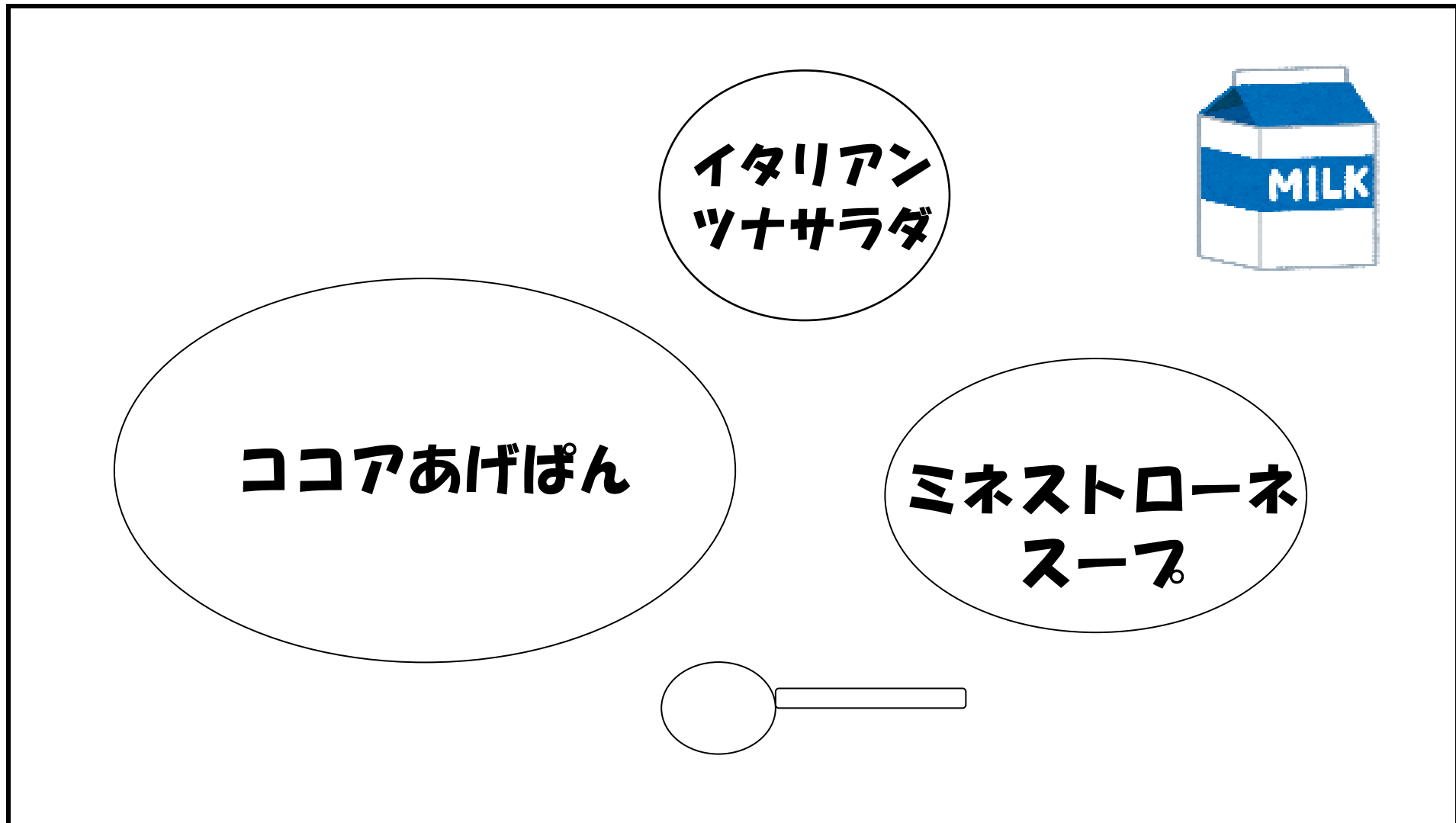
令和7年度

# ランチタイムだよ



つるさし しょきゅうしょくしつ  
鶴指小給食室

★ 11月14日(金) のもりつけ



★ 11月14日(金) の<sup>こんだて</sup>献立

ココアあげぱん

ミネストローネスープ

イタリアンツナサラダ

<sup>ぎゅうにゅう</sup>  
牛乳



👉カカオの実

今日はココアについてのお話です。

ココアはカカオ豆から作られます。

カカオ豆はチョコレートの原料になる豆です。

カカオはギリシャ語で「デオブロ・カカオ」といって、

「神様の食べ物」という意味があるそうです。

昔はお金として使われていたくらい貴重なものだったカカオですが、

食物繊維やカルシウム、鉄などをたくさん含んでいます。

ぜひ、パンにからませて食べてください！

