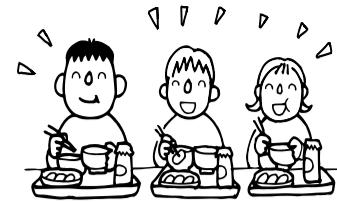


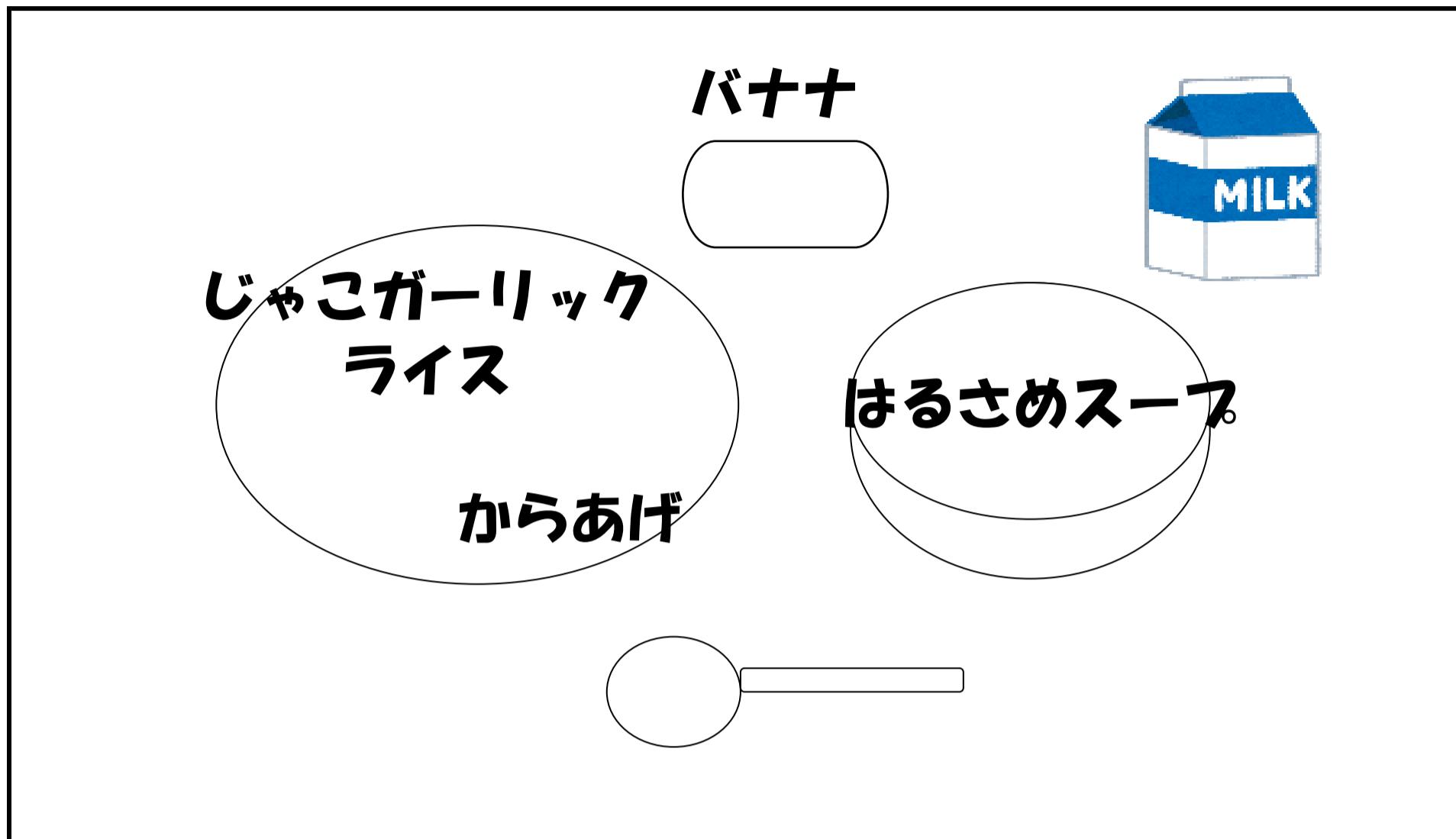
令和7年度

ランチタイムだよい



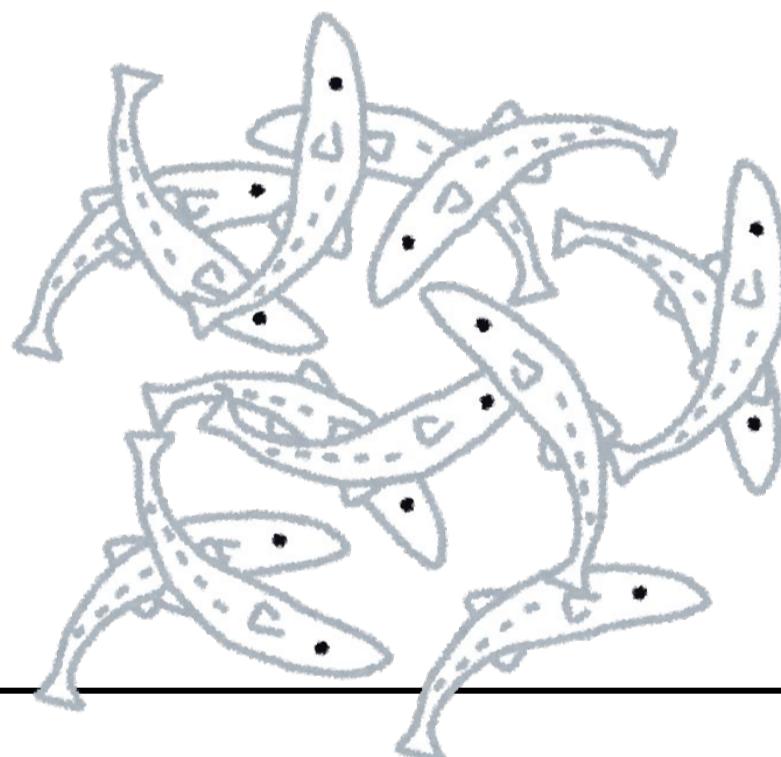
鶴指小給食室

★ 1月28日(水) のもりつけ



★ 1月28日(水) の献立

ジャコガーリックライス
とりにくのからあげ(1人2個)
はるさめスープ
くだもの(バナナ)
ぎゅうにゅう



今日は「ちりめんじゃこ」についてのお話です。

ちりめんじゃこは、カタクチイワシやウルメイワシの子どもを塩水でゆでて乾燥させたものです。

小さく乾燥している様子が布の「縮緬」に似ているため、この名前がつけられました。

ジャコは小魚なので、頭からしっぽまで丸ごと食べることができます。

そのため、骨の材料となるカルシウムを多く摂取することができます。

今日もよく噛んで味わっていただきましょう。