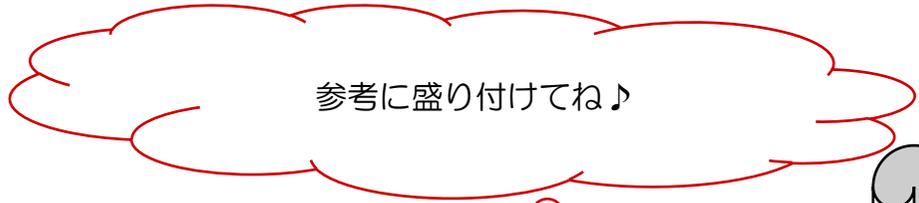


# 五中三二給食通信



令和 5年 10月 4日 N0.86



参考に盛り付けてね♪

今日の給食のくだものは「ぶどう」です。シャインマスカットとピオーネを出します。

シャインマスカットは粒の形は<sup>だえんけい</sup>楕円形で、皮の色は黄緑色です。皮ごとかじるとパリッとしていて実のジューシーさを味わうことができます。

ピオーネは巨峰とマスカットをかけあわせてできたぶどうです。粒が大粒で巨峰、シャインマスカットに次いで3番目に多く栽培されています。

高級くだものとして貴重なシャインマスカットですが、今年<sup>ほうさく</sup>はなんと豊作と言われています。2種類のぶどうを食べ比べてみて違いを楽しんでみてください。



ぶどうを  
2つぶ、どうですか？

## 《今日の献立》

ねぎ塩豚丼

わかめとたまごのスープ

くだもの

(シャインマスカット・ピオーネ)

牛乳



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳 豚小間肉 わかめ 豆腐 たまご	米 油 ごま油 でんぷん 白いりごま	長ねぎ にんにく しょうが にんじん 玉葱 たら 赤ピーマン もやし キャベツ レモン シャインマスカット ピオーネ