

# 五中三二給食通信



令和 5年 10月 5日 NO.87

参考に盛り付けてね♪

今日の給食は「なめこ汁」です。今回はぬるっとした特徴の「なめこ」についてです。

なぜ、なめこはあたまの部分がぬるぬるしているか知っていますか？理由は「なめこ」はジメジメした環境でないと大きく成長できないからです。乾燥から守るために体の周りをぬるぬるの部分がおおっているのです。ほかの理由として、寒さから守るための上着の役割もあるそうです。

きのこの中でも変わった食感ですが、つるつるとしたのどごしがあります。ぜひ、味わってください♪

## 《今日の献立》

わかめじゃこごはん

鶏肉とさつまいものうま煮

なめこ汁

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 ちりめんじゃこ わかめ 鶏肉 大豆 豆腐 みそ かつお節	米 白いりごま でんぷん さつまいも 油 三温糖	しょうが 玉葱 にんじん たけのこ水煮 グリーンピース なめこ ねぎ

きのこ食べる子  
げんきのこ（元気の子）だね  
なめこは食べあきのこない  
味だね（'ω'）ノ

