

五中三二給食通信

令和6年 4月 18日 N0.7



参考に盛り付けてね♪

4月18日はごろあわせで『よ（4）い（1）歯（8）の日』です。給食では よくかむ ということを意識したかみメニュー です。早く食べ終わることがいいことではありません。よく味わって食べましょう！

よくかむときは特に奥歯を使います。奥歯をしっかり噛み合わせると・・・おしゃべりはできないんです。食べるときは静かによくかんで食べ、それ以外は友達と会話を楽しんでもいいですね♪短い給食時間ですが、今日は噛むことを意識して食べましょう！

豆料理の青のり大豆
ま〜めんどくさいと言わず、
まめに噛んで食べてね♪



《今日の献立》

こぎつねごはん

筑前煮

青のり大豆

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 昆布 鶏ひき肉 油揚げ 鶏肉 かつお節 大豆 青のり	米 砂糖 白いりごま 里芋 油 三温糖 でんぷん	しょうが グリーンピース ごぼう たけのこ水煮 れんこん 干し椎茸 にんじん ふき 小松菜