

五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和 7年 3月 3日 NO.178

3月に入り今年度の給食も残りわずかとなりました。

今日の給食は「大根のみそ汁」です。今回は「大根」についてです。

大根はスーパーでも 1 年中見かける野菜ですが、旬は冬です。夏の大根は辛味が強いのが特徴ですが、冬の大根は寒さに耐えて育つため甘味が強いのが特徴です。栄養面ではビタミン C が多く風邪をひきにくくする効果があります。今年度の給食でもいろんな種類の大根が登場しました。改めて大根のおいしさを味わって食べてください。

やっぱりみそ汁は大根だね
おかわりでだいこんざつ
だいこんらんしないでね
おや、ことしも
親子丼は人気メニューだね



《今日の献立》

親子丼

大根のみそ汁

お豆の米粉ケーキ

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 鶏肉モモ たまご 刻みのり わかめ みそ さば節 白花豆ペースト 生クリーム	米 三温糖 米粉 きび砂糖 バター 黒いりごま	玉葱 糸みつば 大根 えのきたけ 長ねぎ