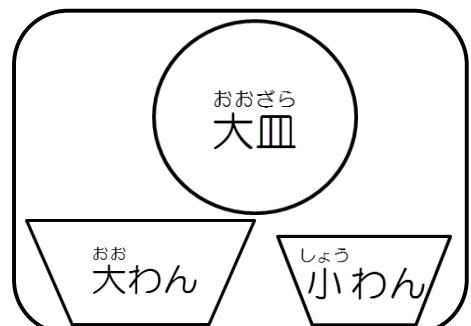


★食の豆知識～さくらの学び舎～

しょっき 食器	きょう 今日の献立	はいせん きぐ 配膳器具
おお 大わん	にいがたけんさん 新潟県産こしひかり	しゃもじ
おおざら 大皿	みそに さばの味噌煮	トング
	ほねふと 骨太 ごま酢あえ	トング
しょう 小わん	ふたにく 豚肉とにらのスタミナスープ	おたま

<食器の置き方>



★骨に気を付けて食べましょう！

今週は花の子学習発表会コラボ給食週間です。
今日は4年生の発表とコラボした給食です。
4年生はそれぞれの特技について発表します。

さばに含まれるDHAやEPAと呼ばれる栄養素は血液をさらさらにしてくれるので、栄養がしっかり全身に行き渡るように。

小松菜、切り大根、ごまなどカルシウムを多く使った食材で丈夫な体を作れるように。

豚肉、にんにく、にらでスタミナをつけて、最後までがんばれるように。

いろいろな分野のことに一生懸命取り組めるように、と考えた献立です。

