

# 令和5年度 4月 給食一口メモ①

《給食時の校内放送や校内掲示などにご活用ください》

	献立名 <small>こんだてめい</small>	一口メモ <small>ひとくち</small>
4/10 (月)	始業式 <small>しぎょうしき</small>	
4/11 (火)	入学式 <small>にゅうがくしき</small>	
4/12 (水)	ごはん お花の豆腐バーグ ブロッコリーの和風ドレッシング すまし汁 お祝いいちごゼリー	<p>今日から新年度の給食が始まります。給食センターでは、みなさんが元気に成長できるように、栄養満点の給食を一生懸命作ります。給食のマナーを守って楽しい時間を過ごし、好き嫌いせずしっかりと食べて、勉強、運動、自分の好きなことなど、何事にも積極的にがんばりましょう！</p>
4/13 (木)	バターロール かぼちゃコロッケ 豚肉と大豆のトマト煮 野菜とベーコンのスープ ヨーグルト	<p>今日の給食には、松島産のトマトを使っています。トマトには、体の調子をととのえる働きのある“ビタミン”という栄養がたくさん含まれています。ビタミンをしっかり取ることで、元気に活動することができます。苦手な人は、少しずつでも良いので食べるようにしましょう。</p>
4/14 (金)	ごはん 肉だんご 切り干しだいこんの煮物 小松菜と油揚げのみそ汁	<p>今日は「切り干しだいこん」についてのお話です。切り干しだいこんには、おなかの調子をととのえる働きのある“食物せんい”や、丈夫な骨や歯をつくるのに必要な“カルシウム”という栄養がたくさん含まれています。しっかりよくかんで食べることで、栄養の吸収がよくなりますので、意識してよくかんで食べましょう。</p>