令和7年度 5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	一口メモ
5/1 (木)	背割り減塩ソフトパン ロングウインナー バター醤油スパゲッティ * ***********************************	今日の地場産物は、パン用小麦粉、牛乳です。 一口メモは「野菜」についてのお話しです。給食には、いろいろな種類の野菜が使われています。多くの野菜には、"ビタミンC"という栄養がたくさん含まれていて、細胞のすみずみに行き渡って、体の調子をととのえてくれます。かぜなどを予防するのにも、とても大切な栄養です。自分の健康のために、すききらいしないで食べるようにしましょう。
5/2 (金)	ごはん かつおのねぎソースかけ 旬野菜のおかかあえ におり豆腐とわかめのみそ汁 こどもの日メロンゼリー ぎゅうにゅう 牛乳	今日の地場産物は、松島産ごはん、わかめ、牛乳です。 つとなり、「質がないない」についてのお話しです。今日のおかかあえには、春が旬の野菜である、アスパラガス、春キャベツ、春にんじんが使われています。春が旬の野菜は、やわらかく、ほんのりあまみがあっておいしいのが特徴です。そして、来る5月5日はこどもの日です。もともとは"端午の節句"といって、子供の成長を祝う日です。栄養たっぷりのおかずや、こどもの日にちなんだ、こいのぼり型のゼリーを食べて、丈夫な体をつくりましょう。

松島町学校給食センター