

今日の給食

1月21日 月曜日

カレーうどん 焼き餃子 ぽんかん
キャベツと切干大根の和え物 牛乳

ぽんかんは、インド北部が原産とされ明治時代に日本に入ってきました。アジア各地で栽培されています。皮は濃い橙色で、触ったところごわごわした感じがあります。独特の香りと甘みが強く、酸味はあまりなくまろやかです。

ぽんかんに含まれるビタミンCは風邪予防に役立ちます。クエン酸は、疲労回復に効果があり、受験勉強で疲れた頭と体をリフレッシュしてくれます。



石鹸でしっかり手を洗いましたか？
エプロン・三角巾・マスクをきちんと身につけていますか？
みんなの給食です!! スムーズな配膳ができるように、

三学期も残さず食べよう!!

◎今月の給食目標◎

「給食のあゆみについて知ろう」