

今日の給食

10月13日 火曜日

じゃこごはん カレーポテトの包み焼き いんげん豆のトマトスープ 牛乳

カレーポテトの包み焼きは、カレー風味のコロッケ種を餃子の皮で包みました。

「豆」は普段、家ではあまり食べない人が多い食材です。常温で保存ができて、穀物と比べるとたんぱく質が多く、栄養価が高いので、昔から多くの国で様々な種類の豆が食べられています。今日はいんげん豆を食べやすくスープに入れました。いんげん豆は、ビタミンB群・食物繊維も多くヘルシーな食材です。よく噛んで豆本来の甘さを味わってください。



◎10月の給食目標◎

「後片付けをきちんとしよう」

食器は割れないようにそっと片付けましょう。

※飲み終わった、牛乳パックは「リサイクルありがとう」と書かれた面の左側接着面に沿って開いていくと、無理なく長方形に開きます。