

きゅうしょくしつからのおしらせ

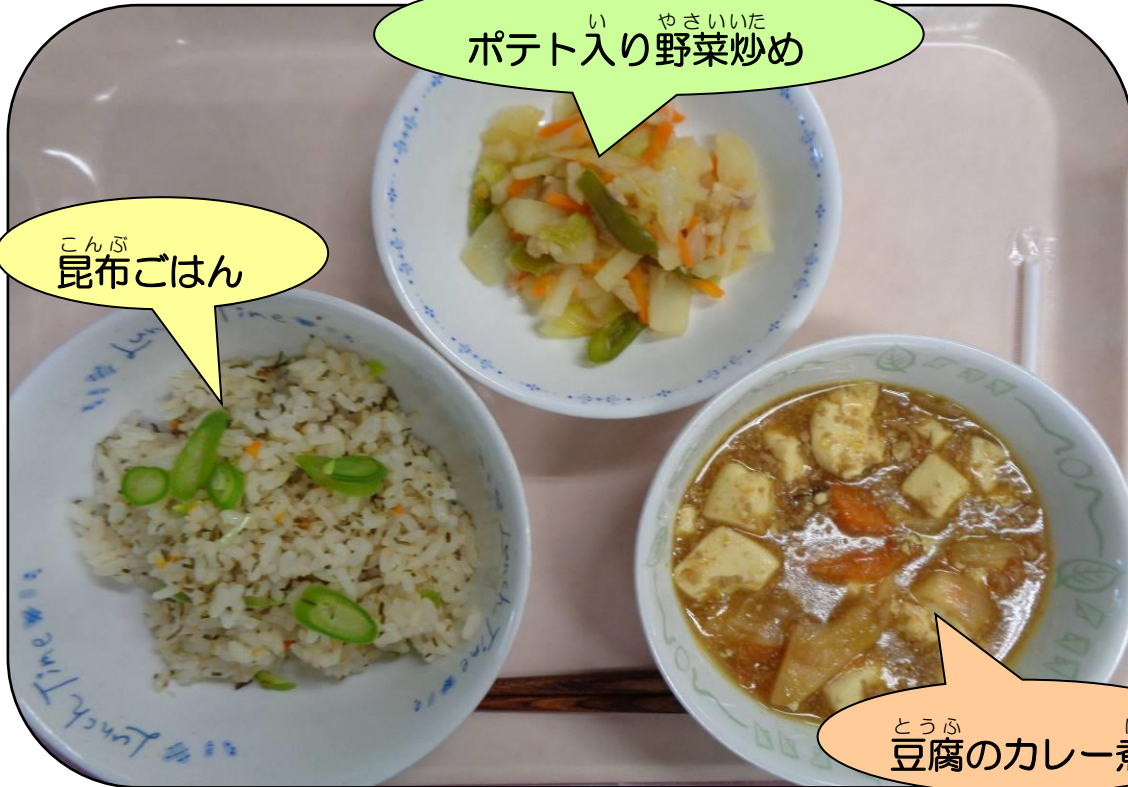
れいわ ねん  
令和5年

10月2日(月)

# きょうのもりつけ



きゅうにゅう  
牛乳



い やさいいた  
ポテト入り野菜炒め

こんぶ  
昆布ごはん

とうふ に  
豆腐のカレー煮

ち  
よ  
っ  
と  
メ  
モ

きょう がつふつか とうふ ひ ねん へいせい  
今日10月2日は“豆腐の日”です。1993年(平成5  
ねん にほんとうふきょうかい とうふ よ し  
年)、日本豆腐協会が豆腐の良さをもっと知ってもらおう  
と、とう(10)ふ(2)の語呂合わせで10月2日を選び、  
“豆腐の日”としました。豆腐は大豆から作られ、消化の  
けんこうしょくひん しつ よ しつ おお  
よい健康食品です。質の良いたんぱく質を多くふくみ、さ  
らにたくさんの健康に役立つ成分がふくまれています。  
きょう か どうふ に  
今日はちょっと変わった“豆腐のカレー煮”にしました。  
ほうやししょう きゅうしょく つか とうふ さがけんさん  
保谷小の給食で使っているお豆腐は、佐賀県産のふくゆ  
たかという大豆を100%使ったおいしいお豆腐です。カレ  
ふうみ ま だいす あじ かん あじ た  
ー風味に負けない大豆の味を感じながら、味わって食べて  
ください。