

きゅうしょくしつからのおしらせ

れいわ ねん
令和6年

10月2日(水)

きょうのもりつけ

ちくわの磯^{いそ}辺^べマヨネーズ^や焼き ※4~6年は2つ

きんぴらごはん



ぎゅうにゅう
牛乳

☆みそは新潟県
十日町の白井
農園から届きま
した。

とうふ あぶら あ しる
豆腐と油揚げのみそ汁

ちよつと
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。
ほうやししょう きゅうしょく とうふ じもと こじまやとうふてん
保谷小では、給食のお豆腐は地元の“小島屋豆腐店さん”
から届けていただいています。国産大豆100%のおいしい
とうふ あじ た
お豆腐です。よく味わって食べましょう！



きょう ほん とうふ あぶら あ しる と い
今日は『おとうふやさん』という本から“豆腐と油揚げのみそ汁”を取り入
れました。