

きゅうしょくしつからのおしらせ

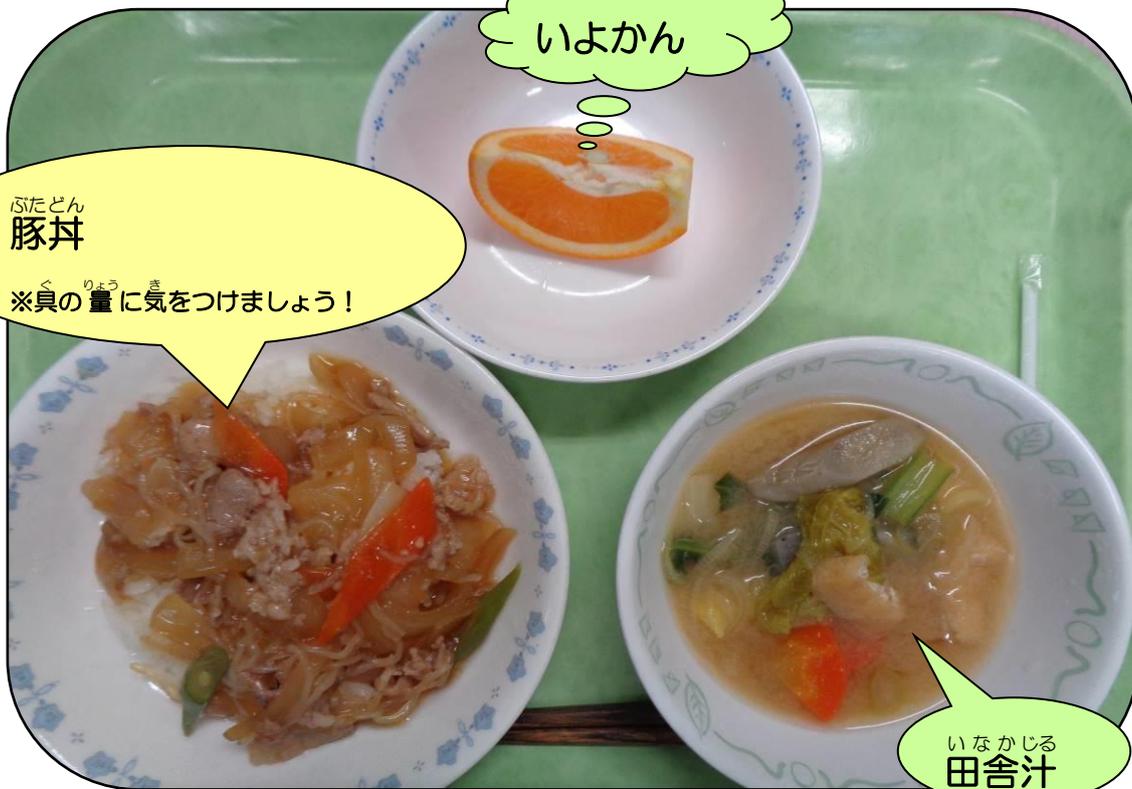
令和7年

2月10日(月)

きょうのもりつけ



ぎゅうにゅう
牛乳



ぶたどん
豚丼

※臭の量に気をつけましょう!

いよかん

いなかしる
田舎汁

ちよっぴメモ

きょう がつとうか ぶたどん ひ ほっかいどう しょくひん
今日、2月10日は“豚丼の日”です。北海道の食品メ
ーカーが^{おお}多くの人に豚丼を^{ひと}味わってもらおうと^{ぶたどん}申請し、^{あし}2
010年（平成22年）に^{ねん}認定されました。『2（^{ねん}ぶた）、1
0（^{にんてい}どん）』の語呂合わせからこの日になりました。

にほん ぶたにく た めいじじだい はい
日本で豚肉を食べるようになったのは、明治時代に入っ
てからです。豚肉は^{ぶたにく}疲労回復に^{ひろうかいふく}役立つ^{やくだ}ビタミンB1や^{ピーワン}ナイ
アシンという成分を^{せいぶん}多く^{おお}ふくむ^た食べ物です。特に^{とく}ヒレ肉や^{にく}
もも肉などの^{にく}赤身^{あかみ}に^{おお}多く^{きょう}ふくま^{ぶたどん}れています。今日は“豚丼”
を^たしっかり^ひ食べて^{つか}日ごろの^{かいふく}疲れを回復させましょう!

きょう しばのうさんぶつ なごみ はくさい だいこん なかのうえん こまつな
今日の地場農産物 和ファームより白菜・大根、中野農園より小松菜です。