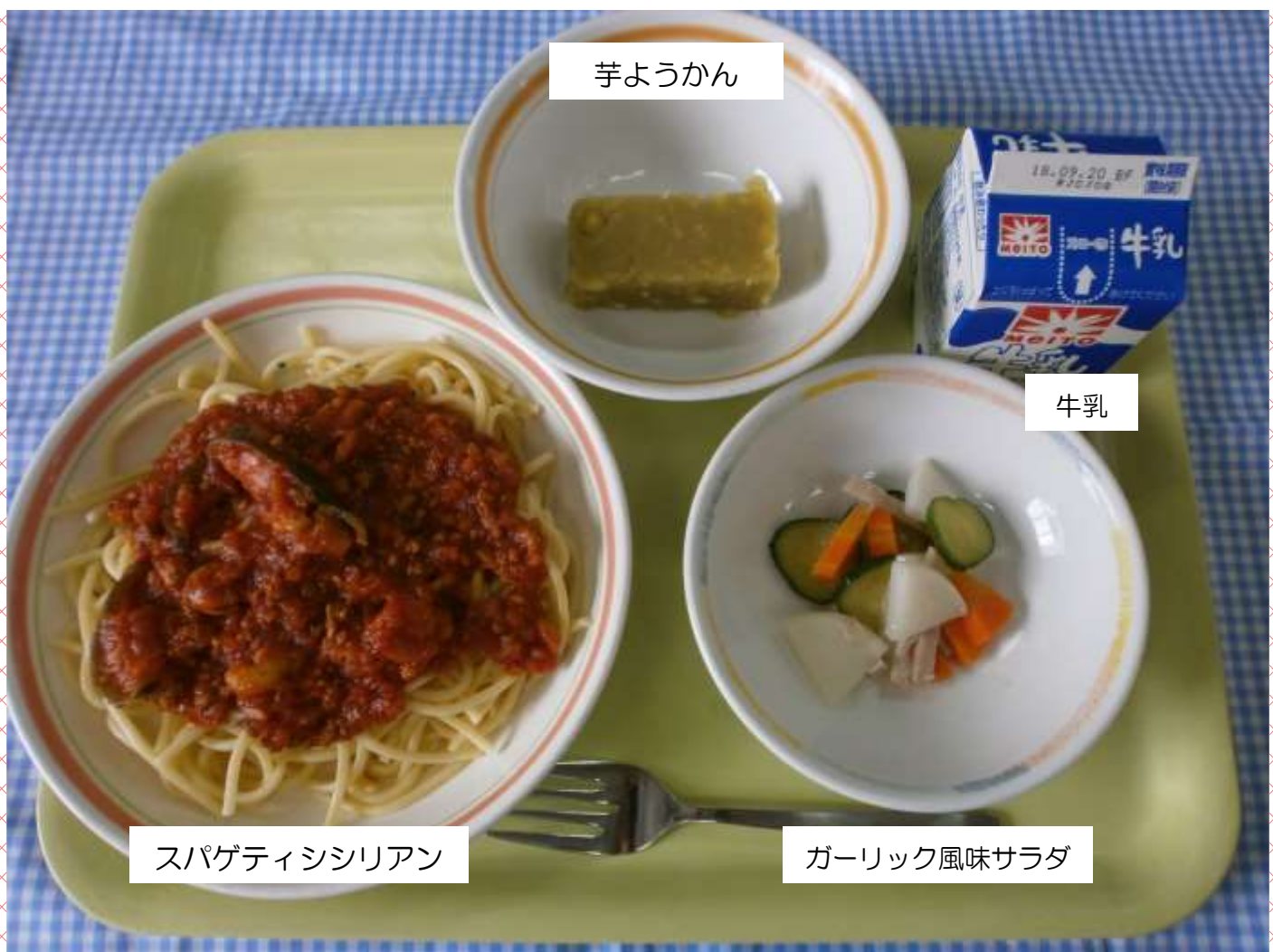


今日の給食

9月13日 木曜日

スパゲティシシリアン ガーリック風味サラダ 芋ようかん 牛乳

実りの秋、さつまいもの収穫の時期となりました。さつまいもは、アミラーゼというデンプン分解酵素がデンプンをブドウ糖に変えるため、ゆっくりと加熱することでより甘くなります。65℃から85℃までをゆっくりと経過することがカギとなります!! また、他のイモ類に比べビタミンCや食物繊維が豊富です。



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、

二学期も残さず食べよう!!

◎今月の給食目標◎

「三食きちんと食べて生活リズムを整えよう」