

あんかけ丼
春雨スープ

ちかの変わり漬け
みかん

牛乳

「ちかの変わり漬け」の「ちか」は、わかさぎによく似た魚で、頭から骨まで食べられるので、カルシウム不足を補うには最適です。骨粗しょう症などの病気の予防になります。今日は「ちか」に衣をつけて油で揚げ、甘酢ドレッシングをかけています。
よくかんで食べましょう！



二学期も残さず食べよう！！

◎今月の給食目標◎
「寒さに負けない体づくりをしよう」