今日の給食

7月3日 金曜日

スパゲティミートソース カルピス寒 牛乳

今日は、旬の玉ねぎをたっぷり使ったスパゲティミートソースです。にんじんやセロリもたくさんみじん切りにしてソースを作っているので、見た目以上に野菜が入っています。にんじんのオレンジ色はリコピンとカロテンの色で、体内でビタミンAに変化します。ビタミンAは粘膜を強化し、免疫力を高める働きがあるので、残さず食べてください。



◎1学期の給食目標◎「しっかり手を洗おう!!」

静かに、よく噛んでたべましょう。

※配膳室から持ってきた、飲み残しを入れる蓋付きのバケツは、手を洗う水道横の棚ではなく、配膳室に返してください。(配膳室で、毎日飲み残しの量を計測しています。) ご協力お願いいたします。