

7月10日(金)

もいもい★つうしん

きょうの
のうかさ



キャベツ
(のむらこうけいさん)



じゃがいも (JAさん)

【昨日の残菜】 カラフルビビンバ(43人分)、モロヘイヤの玉子スープ(225人分)、
コリンキーと海藻のサラダ(103人分)、牛乳(100本)

あぶら
あげ

きつね
うどん
(どんぶり)

うめふうみ
ポテト

ゆでやさい
ごまだれかけ

はし



きょう
今日は、「ゆかり」についてお話をします。

ゆかりは、あか つか 赤しそから作られています。あか いま しゅん た 赤しそは、今が旬の食べ物です。

クエンさん ほうふ 酸やポリフェノールが豊富なので、なつ よぼう こうかてき 夏バテ予防にも効果的です。

らいしゅう げんき す 来週も元気に過ごせるよう、きょう もりもり た 食べましょう！

～もいもいクイズ～

給食委員会より♪

きつねうどん誕生のきっかけになった人はだれでしょう？

①大工

②寿司職人

③農家

こた 答えは…②の寿司職人です。

いなり寿司 つか あぶらあ になき たか い に使っていた油揚げが、うどんのトッピングとして人気が高まったと言われています。