



きゅうしょくニュース



令和6年2月16日 金曜日

あす 明日からアレルギー週間 & 今日は寒天の日



スープカレーは、北海道のご当地メニューです。スプーンでご飯をすくい、スープに浸して食べます。今日は、素揚げした根菜を入れました。出汁に使った昆布や、具材の玉葱とじゃが芋は、北海道産です。

また、小松菜のソテーのとうもろこしも、北海道産です。

あす 明日から一週間、アレルギーへの理解を深めるための週間です。
わたし 私たちの体には「免疫」という病気を引き起こす異物（ウイルスや細菌等）から体を守る仕組みがあります。この仕組みが、ある特定の異物（ダニや花粉、食べ物等）に対し、免疫が過剰に反応して、体に症状が起きることを「アレルギー反応」といいます。
にほん 日本における、花粉症、アトピー性皮膚炎、気管支喘息、食物アレルギー等、アレルギー疾患に悩まされる人は、人口の50%以上といわれています。

きゅうしょく 給食で、特に関係するのは「食物アレルギー」です。今日は、かいじんしょう 海神小のみんなが食べれるよう、使う食材を考えた献立です。また、かんてん ひ 寒天の日に因み、寒天を使ったみかんゼリーを作りました。

きょう 今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

こめ 米 ぎゅうにゅう 牛乳 にんじん 人参 しょうが 生姜 ちばけんさん 船橋市産 → 小松菜 なし 梨

