

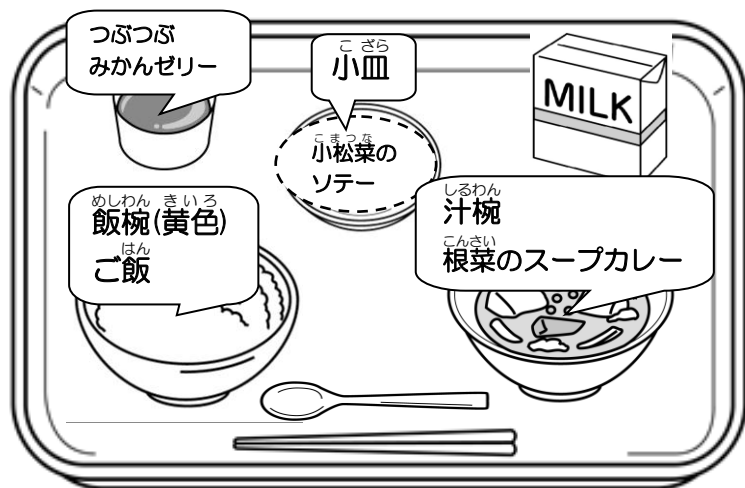


きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちげつようび
令和7年2月17日 曜日

きょう 今日からアレルギー週間 & きのう 昨日は寒天の日



スープカレーは、^{ほっかいどう}北海道のご当地メニューです。

給食では、^{す あ}素揚げした根菜を入れました。
出汁に使った^{だ し}昆布や、^{こんぶ}具材の^{くさい}玉葱と^{たまねぎ}じゃが芋は、^{ほっかいどうさん}北海道産です。

スプーンでご飯をすくい、スープに浸して食べてください。

きょう 今日から一週間、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。

きょう 給食で、特に関係するのは「食物アレルギー」です。今日は、海神小のみんなが食べられるよう、使う食材を考えた献立です。

また、昨日の寒天の日に因み、寒天を使ったゼリーを作りました。

きょう きゅうしょく つか ☆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 セロリ ちばけんさん 船橋市産→小松菜 なし 梨

