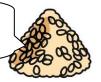




小さな粒に栄養素がつまっているごま。カルシウムなら、 スプーン大きじ2杯で、 生 乳 コップ1杯分がとれます。 すり潰すことで、からだに吸っ、吹されやすくなります☆

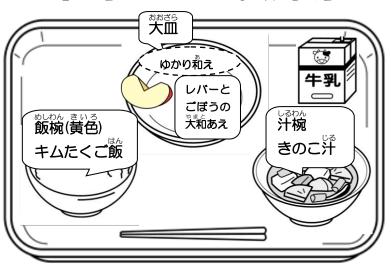


れいわ ねん がついつか すいようび 令和7年11月5日水曜日

にほんあじ

ながのけん

日本味めぐり





生まれた、キムチとたくあんの混ぜご飯で、 つけもの きがる **漬物を気軽においしく食べてほしいと 考 えら** 物離れが進む中、 がっこうきゅうしょく れた学校給食のメニューです。キムチの白菜は、長野県産です。 ながのけんさん きのこ汁には、長野県産のしめじやえのき茸、凍り豆腐を使って います。デザートのりんごは、長野県産の「シナノスイート」です。 (いい) 5 (ごま) で「ごまの白」です。 そこで、レバーとごぼうの大和和えに、ごまを使っています。味付

けに使っているみそは、長野県産です。

長野県の味を楽しんでくださいね♪

ぅ ヨは「ごま」にも注目してもらえたら嬉しいです。

きょう きゅうしょく つか ちばけんさん た ☆今日の給食に使っている千葉県産の食

