

きょう きゅうしょく
今日の給食は わかめごはん アジフライ キャベツの即席漬け たまごあんじる ぎゅうにゅう
牛乳です。

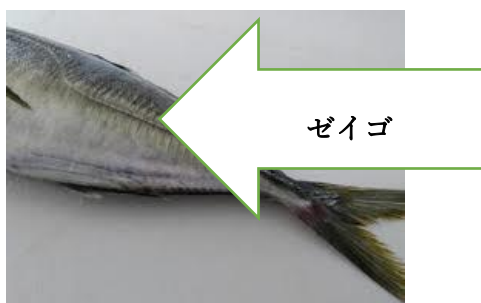
はいぜん
配膳のしかた

即席漬け
アジフライ

牛乳

ごはん

汁



ゼイゴ

アジの尾のつけねには トゲのようなくさがあります。

これは「ゼイゴ」と呼ばれ、海で敵から身を守るためにあると言われています。

🍴 魚には骨があります。しっかりかんで気を付けて食べましょう 🍴

たまご まめちしき
【卵の豆知識】 筈 小学校ホームページ<給食室から>に載っています。

たまご から あか いろ のものと しろい いろ のものがあるのは

にわとり しゅるい ちが おも しろ ほね にわとり しろ たまご
鶏の種類の違いで、主に白い羽の鶏は白い卵

あか ほね にわとり あか たまご う
赤い羽の鶏は赤い卵を産みます。

ふく 含まれている栄養素や栄養価はほぼ同じです。

