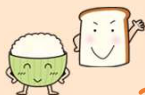


★ 給食ブログ ★



2026年 5月 15日 (金)



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- 親子丼
- ちくわの磯辺揚げ
- キャベツの塩昆布和え



< 給食ニュース >



今日は、「親子丼」が登場しました。

卵には、体をつくるもとになる“たんぱく質”をはじめ、ビタミン類や鉄分など、成長期にうれしい成分が含まれています。さらに、具材の鶏肉にも良質なたんぱく質が豊富に含まれているため、一杯の丼の中でしっかり体作りにつながる内容になっています。柔らかく仕上がった卵と鶏肉をご飯と一緒に頬張る姿が見られました。

今回使用している卵は、奈良県産のものです。このように地元で生産された食材を取り入れる「地産地消」は、食材の新鮮さだけでなく、子どもたちが地域の食材に親しみかけにもなります。これからも、身近な地域の恵みを感じられる献立を大切にしていきたいと思っております。