

献立ひとくちメモ

5月25日(土)



高松体育大会のお話です。

午前の部お疲れさまでした。今日の給食は、午後の部でも活躍できるように、鶏肉たっぷりのバターチキンカレーを調理員さんが作ってくれました。

飲み物はマンゴージュースで作ったマンゴーラッシーです。カレーとの相性バッチリです！マンゴーにはビタミンや食物繊維が豊富で、血液をきれいにして、肌や皮ふを健康にする効果があります。

海そうサラダは人気メニューの一つです。海そうは海の中に降り注ぐ太陽の光で光合成をしており、成長に必要な栄養分や酵素を作り出しています。そのため、栄養価が高く、給食では海そうを使った献立がよく登場します。