



学校給食メニュー



門川町学校給食センター

5月22日のメニュー

麦ごはん、豚肉と厚揚げの味噌煮、
カルちゃん和え、牛乳



一口メモ（当日の放送）

カルちゃんあえには、カルシウムたっぷりの食材が使われています。ひじきに小松菜、千切り大根、ごまです。ごまの色には、金や紫など様々な色があり、3000種類ぐらいあるそうです。ごまは、小さい一粒にカルシウムはもちろん、鉄や食物繊維などたくさんふくまれています。カルシウムをとって、強い体をつくりましょう。今日もよくかんでいただきますしょう。

