

## 令和7年6月27日（金）の給食



### ☆献立名

- ・ポークカレー
- ・フルーツポンチ
- ・牛乳



今日は給食時間にカレーのクイズをしました

クイズ：カレーの黄色い色のもとになるスパイスは？

A. ターメリック B. コショウ C. シナモン

👉 答え：A（ターメリック）

ターメリックは「うこん」とも呼ばれていて、カレーの黄色い色とおいのもとになるスパイスです。体の中をきれいにしてくれる働きがあります

大きな釜で作る学校のカレーってなんであんなにおいしいんでしょうか？

## 令和7年6月30日（月）の給食



### ☆献立名

- ・ごはん
- ・鶏肉のごまみそ焼き
- ・和風サラダ
- ・なすのみそ汁・牛乳



6月最終日。今日の「歯ッピーカミカミメニュー」は、鶏肉のごまみそ焼きです。鶏肉にごまをたっぷりつけて、よくかむようにしました。サラダにはさきいかを入れてかみごたえをアップしています。6月は歯と口の健康週間もあり、よくかむメニューを多く取り入れました。歯と口の健康が体全体の健康にもつながります。これからもよくかんでほしいです。

◎今日は、なすのみそ汁と聞いて苦手意識のある子どもたちもいましたが、「必殺！1個は食べてみる」戦法を発動しました。「食べてみたらおいしかった」「全然わからなかった」との声がありました。