

<おいしがうれしが週間 最終日>

5日目は、滋賀県産の小麦を使ったパンと滋賀県産のしいたけを使ったスープでした。

しいたけは小松菜と一緒に食べることで、小松菜にたくさん含まれるカルシウムをしいたけに含まれるビタミンDによって吸収をよくする効果があります。

小松菜としいたけは相性抜群です。

成長期に欠かせないカルシウムを効率よく摂取できました。

これからも給食をとおして地元の食材を知り、感謝の気持ちを忘れずにいただきましょう。

【今日の献立】

- ・黒糖コッペ
- ・とんかつ
- ・キャベツとコーンのソテー
- ・小松菜としいたけのスープ
- ・牛乳

