H29．66号

つなげて広げて楽しい食育

塩川食育通信 ②

8月の目標　みんなと協力して　楽しい給食にしましょう

献立のねらい　給食委員会おススメ　カミング30
よい歯の「サンマルちゃん献立」

8月28日（月）



80作品リクエスト献立から選ばれた



8月の献立は6年1組湯田靖先生の献立です。

給食クイズ

5．6年生から80作品の応募がありました。その中から、給食委員会がおススメ献立として選びました。そこで

クイズ1、今日の給食のネーミングをあててください。

①　「　エネルギー満点給食　」
②　「　夏は、やっぱり　冷凍ミカン！　」
③　「　いっぱい食べて　夏を乗り切ろう　」



クイズ2　**冷凍ミカンはいつごろから食べられるようになったのでしょうか。**

①大正１３年　　②昭和30年　　③平成３年

冷凍みかんは、昭和３０年に、前の年の冬にとれたみかんをそのまま冷凍し、神奈川県の小田原駅で売られたのが始まりです。その後、旬にとれたおいしい冷凍みかんが　給食に出るようになりました。　冷凍みかんには、ビタミンCが多くふくまれています。

　ビタミンCは、カルシウムの吸収 きゅうしゅう を助け、骨をかたくしてくれます。また、細胞を丈夫にする働きがあり、そのうえ、鉄分の吸収を助け、貧血を防ぐ大事な栄養素です。カミングしておいしく食べましょう。