



メンチカツは日本^{にほん}で出来^{でき}た洋食^{ようしょく}で、料理名^{りょうりめい}は英語^{えいご}の「ミンチ^{にく} (ひき肉)」と「カツ^{ゆらい} (カツレツ)」が由来^{ゆらい}になっています。給食^{きゅうしょく}の調理室^{ちょうりしつ}で1から^{つく}作^{つく}っていただ^{くだ}いています。今日^{きょう}も残^{のこ}さず食^たべてもら^{もら}える

と嬉しい^{うれ}です。

料理^{りょうり}の後ろ^{うし}のマークは、その料理^{りょうり}が体^{からだ}の中^{なか}で主^{おも}

にどんな働^{はたら}きをするか^{あらわ}を表^{あらわ}しています。

エネルギーになる…★

筋肉^{きんにく}や骨^{ほね}をつくるもとになる…○

体^{からだ}の調子^{ちようし}を整^{ととの}える…*



こたま
小玉すいか*

ぎゅうにゅう
牛乳○

ゆでキャベツ*

キャベツメンチカツ★○*

ごはん★

みそ汁^{しる}★○