

きゅうしょく 給食ひとくちメモ

がつ にち もく
5月23日(木)

にくだんご 肉団子は、ひき肉に野菜・調味料を混せて、周り
 にもち米をつけて蒸しています。もち米の輝くよ
 うな白さから「真珠蒸し」とも呼ばれています。つ
 やつやしていてきれいですね。ぜひからし醤油を
 つけて、食べてみてください。

りょうり 料理の後ろのマークは、その料理が体の中で主

にどんな働きをするかを表しています。

エネルギーになる…★

きんにく 筋肉や骨をつくるもとになる…○

からだ 体の調子を整える…*



ナムル★*

ぎゅうにゅう 牛乳○

にくだんご 肉団子のもち米蒸し○*

ひとり 1人2個。
 チンゲン菜を添えて、からし醤油をかけてください。

ごはん★ わかめとうふと豆腐のスープ*○★