



よしのや 吉野焼きの「吉野」とは奈良県の吉野地方のことで
 す。よしのちほう 葛の名産地であるため、葛粉を使う
 りょうり 料理には「吉野」と名付けます。きゅうしょく 給食では葛粉の
 か 代わりに片栗粉を使用してとろみをつけました。



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…★

筋肉や骨をつくるもとになる…○

体の調子を整える…*

野菜と卵の和え物*★ 牛乳○

豚肉の吉野焼き○★

ご飯★

なめこ汁*○