

きゅうしょく

給食ひとくちメモ



がつ

にち もく

5月21日(木)

よしの や 吉野焼きの「吉野」とは奈良県吉野地方が由来で
す。奈良県吉野地方は葛粉の名産地であることから、
くすこ りょうり よしの 葛粉でとろみをつけた料理を「吉野～」といい
ます。きゅうしょく くすこ か りょうり よしの 給食では葛粉の代わりにでんぷんを使用
しました。

りょうり うし りょうり からだ なか おも
料理の後ろのマークは、その料理が体の中で主

にどんな 仕事をするかを表しています。

エネルギーになる…★

きんにく ほね
筋肉や骨をつくるもとになる…○

からだ ちょうし ととの
体の調子を整える…*



あ
からし和え*

ぎゅうにゅう
牛乳○

ぶたにく よしの や
豚肉の吉野焼き○★

ごはん★

しる
みそ汁*★○