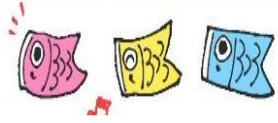


# 今日の給食

5月 28日 (木)



## 今日の献立

卵ドッグ

コーンチャウダー

ツナ入りにんじんサラダ

国産オレンジ 牛乳



## ひとことメモ

生のままで、加熱しても食べられる「たまご」は、幅広い料理に活躍する食材です。たまごは、かんぜんえいようしょく完全栄養食と言われるほど、栄養がたくさん入っています。筋肉や骨をつくるもとになる「たんぱく質」、体にとって重要なエネルギー源になる「脂質」、めんえきりょく免疫力を高めたり、からだの調子をととのえる「ビタミン類」、カルシウムも含まれます。今日は、1人1個分のたまごを使ってたまごドッグを作りました。またデザートは国産のオレンジです。バレンシアオレンジは世界的に広く生産されていますが、国産はとてもきしょう希少なものとなっています。その理由は、日本の気候では栽培が難しいことです。今の時期だけ味わえるオレンジなので、よく味わって食べましょう！

