

給食紹介

令和 5年 6月 26日(月)

コッペパン 牛乳 塩焼きそば フルーツポンチ



『フルーツポンチ』は、みかん・パイナップル・もも・りんご・なしなどの果物に“シャインマスカットゼリー”“グレープゼリー”とマスカットジュースを和えて作りました。仕上げは、各教室で“サイダー”を加えて、『フルーツポンチ』にしてください。

炭酸飲料が苦手な人は、サイダーを入れる前に配食してください。



今日の『やきそば』は、安中市内で栽培された“たまねぎ”を使用しています。

熱中症予防&応援メニュー

今日も昨日同様、気温も湿度も上がり蒸し暑くなりました。熱中症予防・暑さ対策&期末テスト応援メニューにしました。まずは、活動源であるエネルギーを確保する事です。そのために炭水化物である『やきそば』と『コッペパン』をしっかり食べましょう。ビタミンCたっぷり『フルーツポンチ』で、疲労回復、免疫力を高めましょう。みかん・もも・りんご・洋梨にマスカットゼリー・グレープゼリーにマスカットジュースを加えて和えました。

ほんのり甘酸っぱいおいしい『フルーツポンチ』ができました。

各クラスで炭酸を加えて、さっぱり仕上げてください。

夏らしい“シュワシュワ食感”を味わってください。

しっかり食べて、明日からの期末テスト頑張り！！