

中野市北部学校給食センター

## きゅうしょくセンターだより

2025年6月4日(水) №40

## きょうのこんだて

ごはん

ぎゅうにゅう りをもの常繁だれがけ が手大根のハリハリ清け きょう こんだて 今日は、虫歯予防の献立ということで、歯をじょうぶに するカルシウムがいっぱいで、かみごたえのある食べ物の かりしが

があられている。 頭かられている。 いっぱいです。 香ばしく焼いて、ねぎを使った甘酸っぱい ながれるがはないです。 南蛮だれをかけました。

たいずまいか 大豆製品もカルシウムが豊富な食べ物の代表選手なので、豆腐からできている厚揚げを汁物に入れてあります。

また、ハリハリ漬けにした切干大根は早すことによってたいたん 大根よりカルシウムの量が増えています。 噛み応えもあるので、しっかりかむことができる食べ物です。

よく<sup>か</sup>よく<sup>で</sup>ながことで、だ液がたくさん出て、口の中に残った た 食べかすを洗い流してくれるので虫歯予防になるのです。

**切干大根** 

