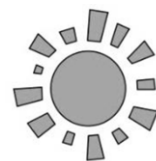


令和4年 5月 9日(月)



今日の南中給食



メニュー

- ・三色ピラフ
- ・チキンロール焼き
- ・グリーンサラダ
- ・ヌードルスープ
- ・牛乳



今日の栄養メモ

今日の給食のチキンロール焼きは、^{とりにく}鶏肉でチーズ、セロリを巻き焼いた料理です。セロリには、全身の代謝をよ^{たいしゃ}くするビタミンAやストレスに対する^{ていこうりよく}抵抗力をつけるビタミンCが含まれています。

また、食^{しょくもつせんい}物繊維も豊富に含まれ、腸^{ほうふ}を整^{ふく}えたり、コレステロールの^{ちよう}低下に効果があります。香りや味が少し^{ととの}独特なので、苦手な人も多いですが、チーズや鶏肉で巻いているのでそこまで気にならないと思います。一口でもいいので、食べてみましょう！



チキンロール焼きのアルミホイルは、各クラスに事前に配布されている透明の袋（ストローを入れる袋）に入れて返却してください。
ただし、ストローとアルミホイルを同じ袋には入れないでください！！