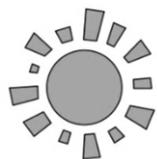
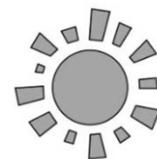


令和3年 11月 30日(火)



今日の南中給食



メニュー

- ご飯
- 味噌チキンカツ
(ソース1人1杯弱くらい)
- もやしとコーンのおかかかけ
- 具たくさんすまし汁
- 牛乳



鶏肉は人の体の中で、どうなるの？

鶏肉は牛肉や豚肉とともに、たんぱく質の多い食材です。

たんぱく質は、たくさんのアミノ酸が結合してできています。

肉を食べると、タンパク質は、まず胃の消化酵素^{しょうかこうそ}で大まかに切断

され、さらに十二指腸^{じゅうにしちよう}の消化酵素^{しょうかこうそ}で切断されてアミノ酸になります。

アミノ酸は小腸^{しょうちよう}から吸収されて肝臓^{かんぞう}に運ばれ、血液中に出されて

体の各組織^{かくそしき}に運ばれます。そして、筋肉^{かみ}や髪^{かみ}、つめなどの体組織^{たいそしき}や、

酵素^{こうそ}やホルモン^{しんけいでんたつぶつ}、神経伝達物質^{しんけいでんたつぶつ}などの生命をつかさどる組織で、

それぞれにふさわしいタンパク質に合成されます。

