

給食室からのお手紙 きゅうしょくしつ てがみ



【 7月10日は納豆の日 】 がつとおかなったうひ

納豆は昔から食べられている日本の伝統的な発酵食品です。名前の由来は様々な説がありますが、「寺の納所（台所）で作っていたから」や、「神様に納めた豆だから」などといわれています。納豆のネバネバには、血液をサラサラにしたり、腸内環境をよくしたりする働きがあります。

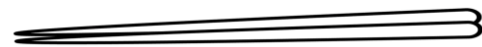
フライの魚は旬の鰯です。味がよいから「鰯」という名前になったといわれています。



- ・あじフライ
- ・なっとうあえ

ごはん

さっぱり
しおとんじる



きょうは
なっとうのひ
ネバ



ねば〜るくん

© Office710 / WIRIN

