



# こんだてニュース

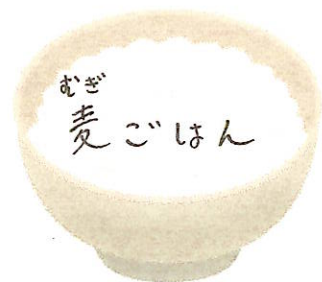


にいのがっこうきゅうしょく  
新野学校給食

きょうのこんだて 12 月 22 日 ( 火 )

ポパイサラダ

ヨーグルト

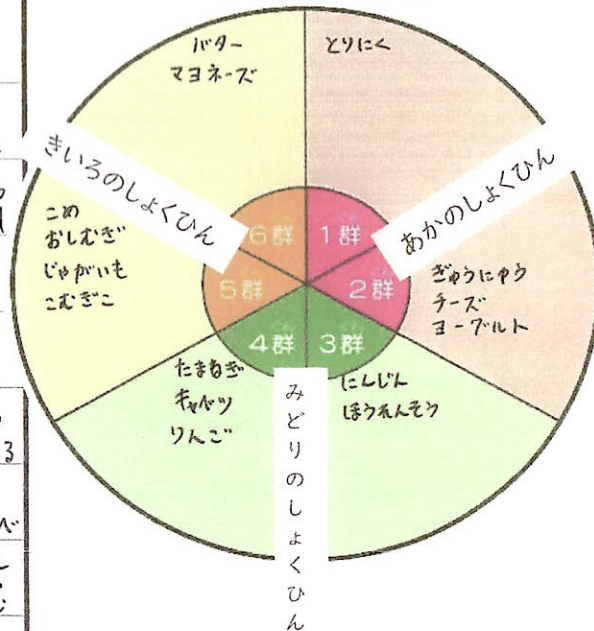


チキンカレー

信州黄金シャモ  
を使用。

きょうのしょくざい

## 今日の食材



あかのしょくひん...からだのそしきをつくる  
みどりのしょくひん...からだのちようしをととのえる  
きいろのしょくひん...ねつやちからになるしょくひん

信州黄金シャモってどんな鶏？

信州サーモン、信州プレミアム牛肉につづいて、今回は信州黄金シャモを無償提供していただきました。信州黄金シャモとは、父鶏に歯ごたえがあり、最もおいしいという「シャモ」、母鶏に歯ごたえとコクに定評のある「名古屋種」をかけ合わせ開発された地鶏です。走り回る広いスペースの養鶏場で栄養バランスの良いエサを食べさせながら大切に育てられた地鶏です。命にしっかりと感謝して、残さず味わって食べて下さい！！

## きゅうしょくクイズ

牛乳に何を加えるとヨーグルトになるでしょう？ ① 酢 ② 乳酸菌 ③ 砂糖

前回のきゅうしょくクイズの答えは

Q. 新陳代謝をあげ、体の機能を正常にし、殺菌力のある栄養素って何？

A. ① カアサイシン ② アリシン。カアサイシンはしょうがやとうがらし、アリシンははんにくやねぎに多い