2026.11.10

本日の給食メニュー



アツアツのカレーうどんを食べて元気いっぱい！

・牛乳
・カレーうどん
・青のりポテト
・みかん

✨ 栄養教諭からのメッセージ

ここ数日は、グッと気温が下がり冬の訪れを感じるようになりました。今日はそんな季節にぴったり！熱々のカレーうどんです。寒い時には服装での防寒はもちろんですが、温かいメニューで体を内側から温めることが大切です。体を温めることで体力の消耗を防ぎ、免疫力をアップして風邪やインフルエンザなどに負けない強い体づくりのサポートができると良いと思っています。



✨ 地場産の食材

米(北海道)鶏肉(北海道)人参(富良野)玉葱(札幌)ほうれん草(北海道)たもぎ茸(北海道)ごぼう(小清水)長葱(函館)昆布(北海道)