## 給食紹介 令和 6年 11月 25日(月)

コッペパン ブルーヘリージャム 牛乳 鶏肉ときのこのトマトソースニョッキ イタリアンサラダ

## Question

『鶏肉ときのこのトマト ニョッキ』に入っているき のこが何か、わかります か?



## 疲労回復メニュー

ニョッキは、じゃが芋をすりつぶし、小麦粉と混ぜて丸めた、耳 たぶのようにモチモチしたパスタの仲間です。すいとんに似ています ね。"きのこ"たっぷり『鶏肉ときのこのトマトニョッキ』です。

"きのこ"には、抗酸化作用といって、ガンや病気から体を守るなど、 免疫力を高めてくれる働きがあります。"きのこ"に多く含まれるビ タミンDは、カルシウムの吸収を高め、免疫力も高めてくれます。ま た、食物繊維が豊富で、体内の老廃物を排出し、腸内環境を整えてく れるなどとても重要な働きをしてくれます。

『イタリアンサラダ』は、キャベツ・きゅうり・チーズに手作りド レッシングで和えました。ちょっぴり酸味の効いたおいしサラダです。 ビタミン+たんぱく質+カルシウムなどバランスの良いサラダです。

## Question

『鶏肉ときのこのトマトニョッキ』にはいっているきのこは・・・



答えは・・・

しめじ・エリンギ です。