

# 4月17日(金)給食通信

2-6年生



みんなでLunch!  
Delicious Day!

- ・スパゲティ+ポリタン
- ・ハニーサラダ
- ・小松菜ケーキ
- ・牛乳

ストローはパックからはずして、  
ビニール袋にまとめてください。

今日は、小松菜を使ったケーキを作りました。  
小松菜は、東京都の江戸川区を流れる小松川が  
原産の野菜で、将軍徳川綱吉が名付けたとされ  
ています。小松菜のカルシウム含有量は、ほう  
れん草の5倍もあります。カルシウムは歯や骨  
を丈夫にするだけでなく、ストレスを減らして  
落ち着かせる効果もあります。今日は、小松菜  
をゆでた後にペースト状にして、ケーキの生地  
に混ぜました。いろいろな形で野菜を食べても  
らえたらと思っています。