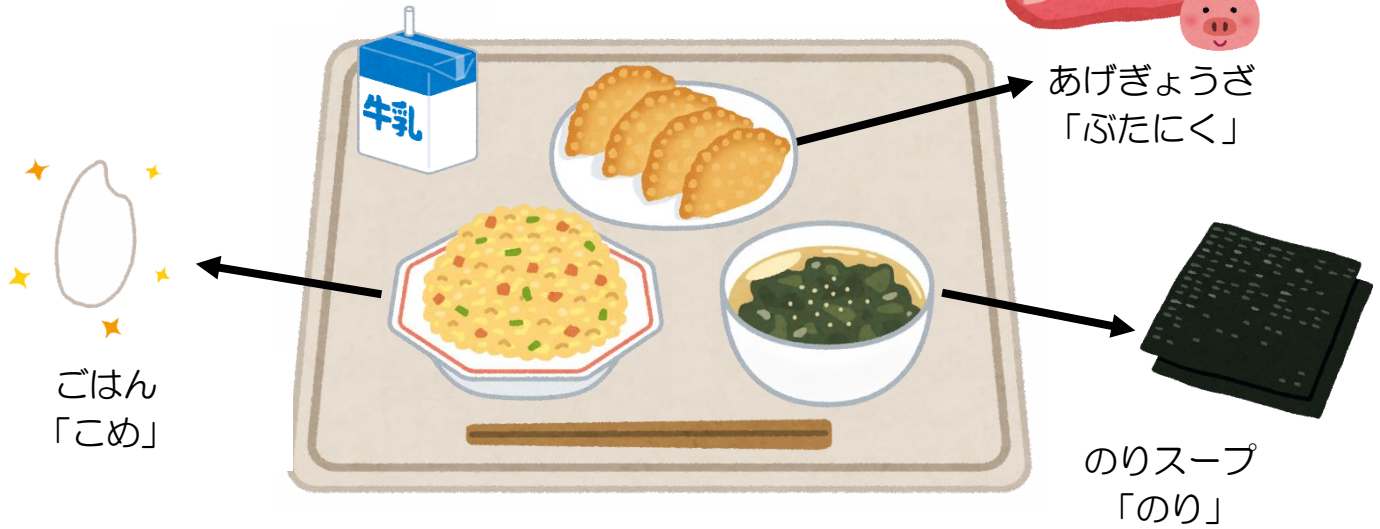




きょう  
今日は「こめ、ぶたにく、のり」が  
かながわけんさんひん  
神奈川県産品です。



きょう ぎょうざ つか ぶたにく  
今日のあげ餃子に使われている「豚肉」は、  
かながわけんう  
神奈川県生まれの“やまゆりポーク”です。  
ようとんのうか ひと えいようまんてん ぶた  
養豚農家の人たちが栄養満点でおいしい豚を  
たいせつ そだ そだ ひと  
大切に育ててくれました。育ててくれた人や、  
た いのち かんしゃ た  
食べものの命に感謝して食べましょう♪



### きゅうしょく 給食クイズ

ぶたにく はい えいよう  
豚肉にたくさん入っている栄養は  
こうか  
どんな効果があるでしょうか？



- ① ほね 骨がつよくなる
- ② あし 足がはよくなる
- ③ つか 疲れをとる

<sup>ぶたにく</sup>豚肉には「<sup>えいよう</sup>ビタミンB1」という栄養が  
たくさん入っていて<sup>つか</sup>疲れをとる  
はたらきがあるよ！  
まだまだ<sup>あつ</sup>暑い日が続くから、<sup>あつ</sup>暑さに  
<sup>ま</sup>負けないようにしっかりたべようね♪

こたえ：③<sup>つか</sup>疲れをとる



かなふう