



# 給食ニュース

令和7年2月20日(木)

## おろしポンすあえ

今日は、さっぱり味の「おろしポンすあえ」です。学校のドレッシングは給食室で手作りしています。ドレッシング作りに欠かせないのが、油と「お酢」です。お酢には、食べ物が腐るのを防いだり、体の疲れをとってくれたりする働きがあります。また、肉や魚の身をやわらかくしたり、生臭いにおいを抑えてくれます。

## 今日の献立



いと口目は野菜から。