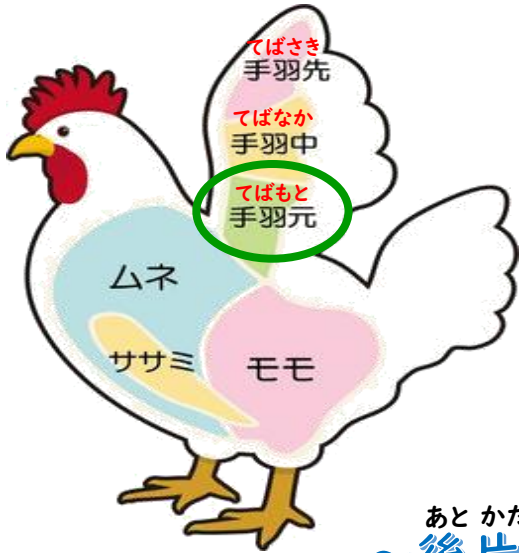


てばもとに 手羽元のやわらか煮

令和4年11月28日
北空知圏学校給食センター



きょう てばもと に
今日は「手羽元のやわらか煮」がでます。
てばもと に
手羽元には、おもにたんぱく質が含まれてい
て、筋肉や内臓、血液などいろいろなところに使
われる栄養素のひとつです。手羽の中でも肉
の量が多いのが特徴で脂肪が少なくやわらか
いです。味わって食べましょう！

あとかたづ しかた ～後片付けの仕方～

てばもと に た あと ほね しよつき はい
手羽元のやわらか煮を食べた後の骨は、食器かごに入れて
いる袋に入れ、残した手羽元も同じ袋に入れてしっかりと
袋を結びましょう。最後に入っていた食缶の中にもどして蓋
をしましょう。

さいご
最後にふたを
しましょう！

