



おやつ

給食だより

旬の食材

サツマイモ

イワシ

イワシには、DHA・EPAが多く、ビタミンDも多く含んでいるので、カルシウムの吸収を促してくれます。コレステロールの上昇や骨粗鬆症になりやすい方に適した魚です。調理方法は、栄養を丸ごと摂ることが出来る、梅煮がおすすめです。