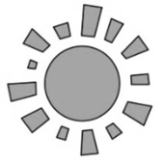
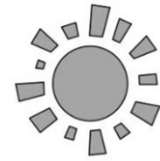


令和4年 2月 2日 (水)



今日の南中給食



メニュー

- きつねうどん
- 水菜とツナの和えもの
- お好み焼き
- 牛乳



今日のうどんの手順

- ① 麺にだし汁かけてほぐす
- ② 深皿に麺・汁入れる入れる
- ③ 油揚げをのせる

お好み焼きは栄養バランスばっちり！

お好み焼きは、広島や大阪はもちろん、全国各地にご当地の味が存在するほど、多くの人々に親しまれてきた食べ物です。

お好み焼きは、その名の通り、お好みの食材で手軽に作ることができますが、共通しているのはキャベツやネギなどの野菜をたっぷり使うこと。肉やたまごも入り、お好みの食材を加えれば、一食で栄養バランスに優れ、ヘルシーながら食べ応えのある食事となります。ちなみに、給食のお好み焼きは、1枚1枚成形しスチームコンベクションという大きなオーブンで焼いています。

しっかり味わって食べてください！