

令和4年 3月3日(木)



今日の南中給食



メニュー【ひな祭り献立】

- ・ちらし寿司
- ・さわらの^{さいきょう}西京焼き
- ・菜^なの花入り大根サラダ
- ・すまし汁
- ・桃ゼリー
- ・牛乳



ちらし寿司の「のり」は、手袋を使用して盛り付けしてください。
ゼリーの容器は重ねて返却お願いします。

3月3日は、ひな祭り

3月3日は「ひな祭り」ですね。ひな人形^{かさ}を飾り、桃^{もも}の花やひしもち^{そな}を供え、子どもの健^{すこ}やかな成長をお祝いします。

今日は給食でもひな祭りにちなんだ^{こんだて}献立にしました。

お祝い事の時によく食べるちらし寿司を取り入れました。

また、さわらの^{さいきょう}西京焼きですが、^{さわら}鱮は春の魚と書く通り、今が^{しゅん}旬の魚です。白身魚ですが、^{あぶら}脂が多く身が^{やわ}柔らかいので、^{みそ}味噌に漬けると美味しく食べることができます。今日は2種類の^{みそ}味噌で漬けて焼きました。残さず食べましょう！

