

令和4年 3月 22日(火)



# 今日の南中給食



## メニュー

- ・<sup>ごもく</sup>五目うどん
- ・ぼたもち
- (ごま・きなこ1つずつ)
- ・じゃこ入り茹で野菜
- ・牛乳



①ボウルに入っただし汁をうどんにかけて Tongue でほぐす

②深皿に盛り付けて、具材が入った汁をかける

## 五目うどんとぼたもち

今日の給食は<sup>ごもく</sup>五目うどんです。五目うどんの「五目」には、いろいろなものが混ざっているという意味があります。今日の五目うどんの中にも、たくさんの具材が入っています。何が入っているかわかりますか？<sup>とりにく</sup>鶏肉、にんじん、たけのこ、大根、ねぎ、油揚げ、かまぼこが入っています。どんな具材が入っているか、自分のお<sup>わん</sup>椀の中を確認してみましょう。

それから、3月21日がお<sup>ひがん</sup>彼岸だったので今日はぼたもちを提供しています。ごまときなこの2種類作りました。

残さず食べましょう。