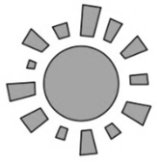
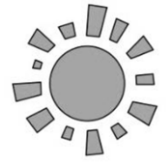


令和4年 7月 15日(金)



今日の南中給食



メニュー

- ・ご飯
- ・なすのはさみ揚げ
- (1人2個)
- ・キャベツの塩風味 しおふうみ
- ・豆腐と青菜のスープ とうふ あおな
- ・牛乳



今日の栄養メモ

今日の給食はなすのはさみ揚げです。なすの皮をしま模様^{もよう}にむき、なすの間にひき肉をつめてパン粉をまぶして揚げて作りました。なすは、「なす紺^{こん}」といわれる独特の美しい色が特徴^{とくちょう}の夏から秋が旬^{しゅん}の野菜です。インドが原産^{げんさん}です。日本には奈良時代^{ならじだい}に中国から伝わり、そのころからお漬物^{つけもの}などに使われ、古くから日本人に親しまれた野菜の一つです。今日も残さず食べましょう！