

令和4年 9月2日(金)



今日の南中給食



メニュー

- ご飯
- 山海揚げさんかい あ
- もやしと青菜のお浸し
- 沢庵と胡瓜の胡麻炒めたくあん きゅうり こました
- 味噌汁
- 牛乳



今日の栄養メモ

今日の給食は山海揚げさんかい あです。山海揚げは、すけとうだらやいわしのすり身にえびや大豆、刻み昆布きざ こんぶなどの様々な具材くざいを混ぜ合わせて成形せいけいし、油で揚げて作りました。山海揚げとは、山の幸さちと海の幸さちを混ぜ合わせて作った、手作りの揚げ物です。1つの料理に様々な具材が入っているため、栄養価満点で食べ応えこたがあります。今日も残さず食べましょう！