

令和4年 9月6日(火)



# 今日の南中給食



## メニュー

- じゃこ入りご飯
- 珍珠丸子 (1人2個)  
ちんじゅわんず
- きゅうりと大根のピリ辛から
- 中華スープ
- 牛乳



## 今日の栄養メモ

今日の給食は珍珠丸子です。中華料理で「珍珠」が真珠、「丸子」は団子のことです。豚ひき肉にもち米をまぶして蒸した料理でもち米が、きらきら光って珍しい玉のようにみえることからこの名前が付けました。普通のしゅうまいと比べて大きいので、よくかんで食べましょう！

また、今日の中華スープにはきくらげが入っています。きくらげは「くらげ」というので海でとれるものと思いがちですが、しめじやしいたけなどと同じきのこの仲間、秋に桑などの枯れた木に生えます。コリコリした食感を楽しみながら食べてみてくださいね。