

令和4年 9月 16日(金)



今日の南中給食



メニュー

- ・ご飯
- ・豚肉しょうがの生姜焼き
- ・小魚と大豆のカリカリ揚げあ
- ・野菜のおかかかけ
- ・味噌汁
- ・牛乳



本日は台拭き回収日です。

給食終了後、ワゴンに返却してください！

※台拭きに学年・クラス名を記入するのを
忘れずに！！

今日の栄養メモ

今日の給食は豚肉ふたの生姜しょうが焼きです。豚肉を生姜ややしょうゆといった調味料で味付けをし、スチームコンベクションオーブンで焼きました。生姜しょうがは、インドを中心にした熱帯アジア原産ねったい げんさんで、日本には3世紀前せいきまえに渡来したのではないかと推定されてます。江戸時代には、食用ととらいして一般的に使われるだけではなく、体を温める成分がふく含まれていることから薬用やくとしても利用されたといわれ、血行を良くする作用けっこう、発汗はっかんにより熱を下げる作用があり、昔から人々の役にたってきました。