

令和4年 10月 26日(水)



今日の南中給食



メニュー

- ・チャンポン
- ・ひじきのナムル
- ・肉蒸しパン
- ・牛乳



今日の栄養メモ

今日の給食は、ちゃんぽんです。ちゃんぽんは、長崎県の郷土料理^{きょうど}で具たくさんめん料理です。豚肉^{とんこつ}やいか、キャベツやもやしなどの食材を使い、油でいためてから豚骨^{とんこつ}でとったスープを加えて作ります。ちゃんぽんという名前が、たがいちがいに入れるということからついたようです。中華麺^{ちゅうかめん}と一緒に野菜もたくさん食べましょう！肉蒸しパンは、給食室で1つ1つ手作りしました。食べ^{こた}応えのある仕上がりになっていますので、ぜひ食べてくださいね。