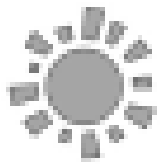
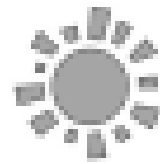


令和4年 11月 17日(木)



今日の南中給食



メニュー【旬の果物献立】

- ・ご飯
- ・すき焼き風煮物
- ・じゃこ入りゆで野菜
- ・柿
- ・牛乳



今日の栄養メモ

今日の給食は、すき焼き風煮物です。すき焼きは肉に砂糖としょうゆの甘辛の味がバランスよく調和した日本独特の肉料理です。

一般的にねぎや豆腐・白滝などの具材が用いられ溶き卵をつけて食べます。給食では卵は出ませんが、うずらの卵や焼き麩が入ったりと具たくさんすき焼きになっていますよ。

そして、7日から始まった残食率調査が今日で終了します。

全体的によく食べていましたが、大豆と昆布の煮物やかぶのサラダの残食が多かったです。苦手なものかもしれませんが、成長期の

皆さんに大事な栄養素がたっぷり含まれた献立です。食べたなら案外好みの味かもしれないので、給食でぜひ、苦手を克服しましょう！