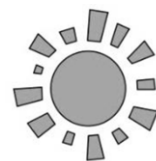


令和4年 12月 1日(木)



今日の南中給食



メニュー

- ・ご飯
- ・麻婆豆腐
まーぼどうふ
- ・じゃが芋いものから揚げ
(1人3~4個くらい)
- ・野菜ナムル
- ・牛乳



今日の栄養メモ

今日の給食は、麻婆豆腐まーぼどうふです。麻婆豆腐は、中国の四川省しせんしょうで生まれた料理です。四川料理からに辛いものが多いのは、四川省は冬の寒さがきび厳しいので、体をあたた温めるためだといわれています。麻婆豆腐に使うトウバンジャンという調味料は、そら豆から作られる味噌みそで、唐辛子とうがらしやゴマ油が入っています。給食の麻婆豆腐は皆さんがおいしく食べられるように辛さはひか控えめにしています。ごはんにかけて、麻婆丼まーぼどんにしてもおいしいので、ぜひ試してみてくださいね。