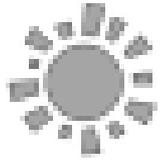
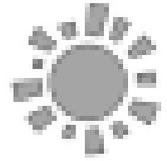


令和4年 12月 20日(火)



今日の南中給食



メニュー

- わかめご飯
- お好み焼き卵焼き
- 野菜の生姜醤油かけ
- のっぺい汁
- 牛乳



今日の栄養メモ

今日の給食は、お好み焼き風^{たまご}卵焼きです。えびやいか、キャベツなどのお好み焼きの時に使用する食材が入った卵焼きです。

卵は、「奥久慈^{おくくじらん}卵」という^{いばらきけん}茨城県奥久慈^{おくくじ}で生産されている味が^{のうこう}濃厚で^{きみこ}黄身が濃いものを使用しています。

のっぺい汁は、^{さといも}里芋や^{ごぼう}ごぼう、^{にく}とり肉などの様々な^{くさい}具材が入ったとろみのある汁で、^{さがけん}佐賀県の^{きょうどりょうり}郷土料理です。「のっぺい」とは、

^{かたくりこ}片栗粉で汁にとろりとした^{のうど}濃度をつけることを意味し、そのとろみ

と^{こんさい}里芋やごぼうなどの根菜が入っているのが特徴です。野菜のうまみ

と^{りょうほう}甘みが両方楽しめる汁なので、ぜひたくさんおかわりしてください。