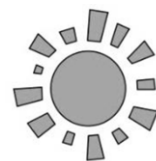


令和4年 12月 23日 (金)



今日の南中給食



メニュー【お楽しみ給食】

- ・ガーリックライス
- ・とり肉のチューリップ揚げあ (1人2本)
- ・シーフード入りゆで野菜
- ・コーンスープ
- ・カルピスゼリー
- ・牛乳



今日の栄養メモ

今日は、「お楽しみ給食」の日です。

とり肉のチューリップ揚げは、とりの手羽元てばもとに切れ目を入れて肉をひっくり返してチューリップの花のような形状けいじょうにまとめ、からあげにしたものです。

カルピスゼリーは、温あたためた寒天液かんてんえきにカルピスを流し入れ、

冷蔵庫で冷やして作りました。カルピスには、乳酸菌にゅうさんきんがたくさん

含まれており、お腹なかの調子を整ととのえてくれる効果があります。

どれも手が込んでいる料理ばかりなので、食缶しょっかんが空からっぽだと

うれしいです！