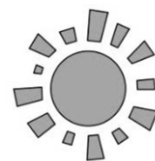


令和5年 1月 10日(火)



今日の南中給食



メニュー【お正月献立】

- しんしゅん 新春おこわ
- まつかぜ 松風焼き
- こうはく 紅白なます
- しらたまそうに 白玉雑煮
- 牛乳



今日の栄養メモ

しんねん 新年初めての給食は、しょうがつこんだて お正月献立です。お正月にはおめでたい食材を使って新しい年をむかえるお祝いの料理を食べます。

おこわは、もち米にぎんなん 銀杏やささげを混ぜて蒸した料理です。

まつかぜ 松風焼きは、ひき肉にねぎ ねぎやみそ 味噌を混ぜこぼんがた 小判型にし、表面にみ けしの実をまぶしてオーブンで焼いた料理です。

紅白なますは、大根とにんじん 人参にふうみ ゆず風味の手作りドレッシングをかけて仕上げた料理です。白玉雑煮は、様々な具材が入った汁に

とうふ 豆腐としらたまこ 白玉粉で作った白玉を入れて作りました。

2023年もたくさん給食、食べてくださいね！