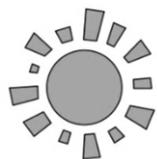
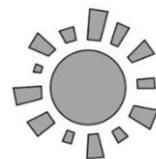


令和5年 1月 10日(火)



今日の南中給食



メニュー【お正月献立】

- 新春おこわ
- 松風焼き
- 紅白なます
- 白玉雑煮
- 牛乳



今日の栄養メモ

新年初めての給食は、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お料理を食べます。

おこわは、もち米に銀杏やささげを混ぜて蒸した料理です。

松風焼きは、ひき肉にねぎや味噌を混ぜ小判型にし、表面に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、大根と人参に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

豆腐と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！