

令和5年 1月 12日(木)



# 今日の南中給食



## メニュー

- ・麦ごはん
- ・花しゅうまい
- (1人2個)
- ・はるさめ春雨サラダ
- ・キムチスープ
- ・牛乳



## 今日の栄養メモ

今日の給食は、はな花しゅうまいです。花しゅうまいは、一つ一つを皮でつつ包まず、ほそぎ細切りにした皮を肉にくだんご団子のまわりにまぶしてくっつけ、む蒸して仕上げました。皮で包むのにくらべて、手早く簡単においしく作ることができます。給食室では、約758個のしゅうまいを作るので、手早く作れることはとても重要です。

キムチスープは、じゃがいもや大根、キムチなどをとんこつ豚骨スープで煮てに作りました。キムチは辛いというイメージがありますが、はっこう発酵によってどくとくうまれる独特の風味やふうみうまみがありますので、料理の材料として使ってもおいしく食べられます。