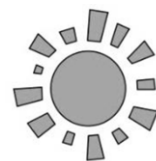


令和4年 1月 17日(火)



今日の南中給食



メニュー

- キャロットライス
- 魚さかなのオニオンステーキ
- 豆と野菜のマリネ
- ジャガ芋いもとベーコンスープ
- りんご
- 牛乳



※鮭が柔らかいので、注意して盛り付けしてください！

今日の栄養メモ

今日の給食は、魚のオニオンステーキです。焼いた鮭さけに手作りのオニオンソースをかけて作りました。皆さんは普段、鮭さけのことを「サケ」と呼んでいますか？それとも「シャケ」？実は、手を加えていない生のものを「サケ」、塩漬しおづけなどの加工をすると「シャケ」と呼ぶそうです。同じ魚でも呼び方が変わるのは不思議ですよね。キャロットライスは、にんじんをふんだんに使ったごはんです。なんと、今日からお米は「魚沼産コシヒカリ」を使用しています。普段食ふだんべているお米と比べて食感しょっかんや甘さなどに違いちががありますので、ぜひ確かめてみてくださいね。