

令和5年 1月 24日(火)



今日の南中給食



メニュー【全国学校給食週間：タイ料理】

- ・ガパオライス
- ・目玉焼き
- ・タイ風サラダ
- ・タイ風大根スープ
- ・牛乳



今日の栄養メモ

※お願い

目玉焼きのアルミカップはたたんで返してください！

今日から30日までは、ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん全国学校給食週間です。きかい給食週間を機会に自然の恵みめぐや人々の働きかんしゃに感謝したり、ふるさとちいきとや地域の食文化しょくぶんかを知ることなどを意識いしきしてみましよう。

まず、初日しょにちは「タイ料理」です。ご飯の上に炒めいたたひき肉と野菜をかけて食べるガパオライス、ガパオライスの上うへにのせて食べると更さらにおいしい目玉焼き、はるさめ春雨サラダに素揚げすあしたワンタンを混ぜ合まわせたタイサラダ、ナンプラーを少し入れたタイ風大根スープを提ていきょう供しています。ちなみに、ナンプラーは日本語で魚ぎょしょうといい、魚はっこうを発酵させて作った調味料です。少し独特どくとくな風味ふうみですが、ぜひチャレンジしてみてくださいね。