

令和5年 1月 25日(水)



# 今日の南中給食



## メニュー【全国学校給食週間：北海道の郷土料理】

- ・押し麦ごはん
- ・<sup>さけ</sup>鮭のちゃんちゃん焼き
- ・じゃがバターコーン
- ・すまし汁
- ・牛乳



## 今日の栄養メモ

※お願い

ちゃんちゃん焼きのアルミカップは、ただで返却してください！

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2日目は、北海道の郷土料理です。

さけ  
鮭のちゃんちゃん焼きは、鮭と旬の野菜を蒸し焼きにして味噌で味付けした料理です。ちゃんちゃん焼きの名前の由来は、「ちゃちゃっと作れるから」「お父ちゃんが作るから」など様々な由来があるようです。じゃがバターコーンは、蒸したじゃが芋にバターとコーンを合わせて炒めた料理です。北海道の家庭では、じゃがバターにイカの塩辛や砂糖をかけて食べるのですが、意外とおいしく食べられますよ。ぜひ、お家で試してみてくださいね。