

令和5年 1月 27日(金)



今日の南中給食



メニュー【全国学校給食週間：東京都の郷土料理】

ふかがわめし
・深川飯

・おでん

(ゆでたまご1人1個)

・小松菜とえのき茸のお浸し

・花みかん

・東京牛乳



※お知らせ

- ・小皿からしが入っています。お好みで使用してください。
- ・今日は台拭き回収日です。給食終了後、給食ワゴンに台ふきをのせて返してください。
- ・牛乳のストローと裏についているストロー入れは、トレーのかごに入っている袋にまとめて入れてください。

今日の栄養メモ

学校給食週間4日目は、東京都の郷土料理です。深川飯は、ネギとアサリを調味料で煮て、炊いたご飯に混ぜ合わせて作りました。

おでんは、がんもどきやさつま揚げ、ゆで卵やこんにゃくなど沢山の具材をだし汁で煮込んで作りました。ちなみに、さつま揚げは八丈島でとれた「きはだまぐろ」を使ったさつま揚げです。

牛乳は、いつも飲んでいるものとは違う東京牛乳という牛乳を提供しています。東京牛乳は、東京都多摩地区の酪農家が生産している生乳を原料とし、東京の工場で滅菌された牛乳です。

東京都の郷土料理をぜひ、堪能してください。