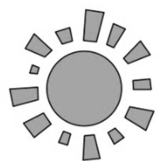
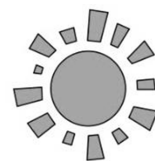


令和5年 3月3日(金)



今日の南中給食



メニュー【ひな祭り献立】

- ・ちらし寿司
- ・さわら さいきょう 鱈の西京焼き
- ・な はな しょうゆ 菜の花のからし醤油かけ
- ・すまし汁
- ・もも 桃ゼリー
- ・牛乳



※お知らせ

ゼリーのカップは、重ねて返却してください。

今日の給食メモ

3月3日はひな祭りです。女の子の健やかな成長と幸せを願う行事でもも せっく 桃の節句とも言います。

ちらし寿司は、すめし 酢飯の上に たまご 卵や油揚げ、にんじんやたけのこなどをのせ、のりを散らした料理です。

菜の花のからし醤油かけは、菜の花や小松菜を茹でたものからしやしょうゆで作った手作りドレッシングをかけて作りました。菜の花は、今まさに旬を迎えており、栄養満点な野菜です。

すまし汁は、はんぺんやふ 麩、とうふ 豆腐など様々な具材が入った汁物です。

麩は、うめはな 梅花麩を使用しており、春らしく華やかなすまし汁になっています。