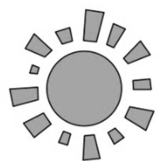
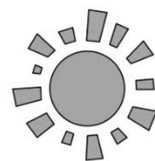


令和5年 3月 16日(木)



今日の南中給食



メニュー

- 麦ごはん
しせんみ そどうふ
- 四川味噌豆腐
- もやしのナムル
- ごぼうの唐揚げ
からあ
- 牛乳



※お知らせ

今日は台拭き回収日です。

給食終了後、ワゴンに返却してください！

今日の栄養メモ

今日の給食は四川味噌豆腐です。四川味噌豆腐は、ひき肉やにんじん、たけのこなどの具材を炒めたものに、鶏ガラスープや調味料を加えて豆腐と一緒に炒め煮した料理です。四川料理に辛いものが多いのは、四川省は冬の寒さが厳しいので、体を温めるためだといわれています。ご飯と一緒にたくさん食べてくださいね。

ごぼうの唐揚げは、ごぼうに衣をつけて揚げた料理です。

味付けは唐辛子やしょうゆなどをいれてピリ辛な味にしています。

給食で初めて出る料理なので、ぜひ食べてみてくださいね。