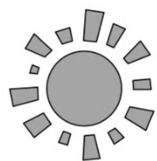
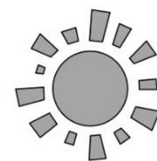


令和5年 3月 23日(木)



今日の南中給食



メニュー

- ご飯
- 魚の香味焼きこうみ
- 五目豆ごもくまめ
- かぶと胡瓜の塩もみきゅうり
- 味噌汁
- 牛乳



今日の栄養メモ

今日の給食は、魚の香味焼きです。魚の香味焼きは鮭さけを生姜しょうがやねぎなどの香味野菜こうみやさいや調味料ちょうみりょうで下味したあじをつけて、オーブンで焼いてつくりました。香味野菜とは、料理を引き立てるために添えられる野菜のことです。和洋中で使われる香味野菜の種類は違い、和食なら、みょうがみょうがや大葉おおば、三つ葉みつばなどを使い、洋食なら玉ねぎやセロリ、パセリを使い、中華ちゅうかならねぎや生姜しょうが、にんにくなどを使用します。今日で今年度最後の給食です。ぜひ、味わって食べてください。