令和５年　４　月　２５　日（　火　）

今日の南中給食

メニュー

- 和風おろしスパゲティー
- ビーンズサラダ
- あけぼのケーキ

（１人１個）

- 牛 乳

今日の栄養メモ

大根おろしスパゲテイーは、たっぷりの大根をすりおろしてツナをまぜて、和風に味を調えました。新学期のちょっと疲れた胃腸に優しいスパゲッティーです。大根おろしだれは、一人お玉軽く一杯くらいです。配膳の目安にしてみてください。

あけぼのケーキの、「あけぼの」とは、夜明を意味しますがオレンジジュースと、人参のオレンジ色を夜明の色に例えています。「あけぼの」は新しい時代の幕開けや、ものごとが新しく展開することも意味します。１学期が明るい幕開けになるといいですね。