令和５年　５　月　３０　日（　火　）

今日の南中給食

メニュー

- ご飯
- 鮭の味噌マヨネーズ焼き
- 野菜のせんぎり炒め
- 吉野汁
- 牛　乳

注意!!　かならず読むこと!!

魚のみそマヨ焼きのアルミカップはたたんで返してください!!　残したら、中身は別にバットにもどし、カップとは別にしてください。

今日の栄養メモ

鮭の味噌マヨネーズ焼きに使っているマヨネーズは、卵不使用のマヨネーズ風調味料なので、卵アレルギーの人でも食べられます。

味噌とマヨネーズは味の相性が良く、鮭のおいしさをひきたてます。味噌マヨネーズは、和と洋の文化が融合した調味料で、アレンジ上手な日本人らしい発想ですね。肉や魚、野菜など、どんな素材にも合います。