令和５年　６　月　２０　日（　火　）

今日の南中給食

メニュー

- 枝豆ゆかりご飯（しゃもじ）
- 鶏肉の塩麹焼き（トング）
- きゅうりの南蛮漬け（ぎざお玉）
- なすと玉葱の炒め味噌汁（大お玉）
- あじさいゼリー（手袋）
- 牛乳

注意！！

残乳の入ったバケツは必ずワゴンにのせてください。
カラの場合は不要です。

今日の栄養メモ

明日の２１日（水）は夏至です。１年の間で一番、日照時間が長く、これから12月の冬至にかけてどんどん短くなります。こよみの上で、夏至から11日目の半夏生までが、昔の農家にとって重要な田植の時期の目安でした。

夏至の行事食というのは特にありませんが、季節の野菜の枝豆やなすなどをとりいれ、今の時期にきれいなアジサイをイメージしたゼリーをつけました。ゼリーの中には、アロエのシロップ煮が入っています。