令和５年　６　月　２８　日（　水　）

今日の南中給食

メニュー

- 小豆ご飯（しゃもじ）
- 鰆の西京焼き（トング）
- 万願寺唐辛子のじゃこ炒め（ぎざお玉）
- 水菜と高野豆腐のかき玉汁（大お玉）
- 抹茶小倉ミルクゼリー
- 牛乳

今日の栄養メモ

明日から、3年生は、京都、奈良に修学旅行です。

それにちなみ、京都おばんざい風献立にしました。京都というと、懐石料理などの高価な料理が思い浮かびますが、おばんざい料理は京都の家庭で日常的につくられる料理で、身近な食材で食べきれる分だけをつくり、ムダにしません。京都の人の気風が表れています。今日の給食は、万願寺唐辛子や水菜などの京野菜、高野豆腐などの食材を使っています。赤い色が邪気を払うといわれる小豆ご飯を食べて、安全に楽しく過ごして来てください。いってらっしゃい!!