

令和5年 9月 5日(火)

# 今日の南中給食



## メニュー

- ・和風おろしスパゲティー  
(はさみ お玉)
- ・ポテトチーズ焼き  
(手袋2枚)
- ・チンゲンサイの和え物  
(ぎざお玉)
- ・牛乳  
(ぎゅうにゅう)



## 今日の栄養メモ

### 注意!! かならず読むこと!!

ポテトチーズ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。

大根おろしスパゲティーは、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。夏休み明け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。

ポテトチーズ焼きは、蒸したじゃがいも、ベーコン、玉ねぎを炒めて、粒マスタードと卵の入らないマヨネーズ、エッグケアで味を付けて、チーズをかけて焼きました。