令和５年　１０　月　２５　日（　水　）

今日の南中給食

旬のくだもの献立

メニュー

- カレーピラフのホワイトソースがけ（しゃもじ＆お玉）
- コーンサラダ（ぎざお玉）
- 焼きりんご（手袋）
- 牛乳

今日の栄養メモ

今日の給食は、ドリアをイメージした献立です。カレー風味のピラフに、クリームソースをかけて食べます。

りんごは、これからが一番おいしくなる旬の果物です。９月終わりから１１月まで、様々な種類のりんごが登場します。今日のりんごは「シナノスイート」というまだ新しい品種です。

焼きリンゴは、りんごに、バター、グラニュー糖、シナモン、レモン果汁をかけてオーブンで焼いています。生のりんごよりも甘酸っぱさと香りが強くなり、また違ったおいしさがあります。