令和５年　１２　月　１２　日（　火　）

今日の南中給食

メニュー

- ご飯（しゃもじ）
- 竹輪の磯辺揚げ
  １人２個（はさみ）
- 野菜ののり酢和え
  （ぎざお玉）
- 吉野汁（お玉）
- みかん
- 牛　乳

今日の栄養メモ

今日は和食の献立です。吉野汁の名前の由来は奈良県の吉野地方が和菓子などに使う「くず粉」の生産地であることから、くず粉でとろみをつけた料理に「吉野」が使われるようになりました。

現在では、本当の「くず粉」は貴重品となり、代わりに、他のでんぷんを使うことが多くなりました。片栗粉をよく使いますが本物の片栗のでんぷんも今は貴重なので、芋のでんぷんから作られています。具だくさんで、とろみのついた吉野汁は口当たりが良く、冷めにくいので、寒いときはほっこり体が温まります。