令和６年　３　月　１５　日（　金　）

今日の南中給食

メニュー

- ご飯（しゃもじ）
- 中華風卵焼き（トング）
- チンゲンサイの和え物（ぎざお玉）
- じゃがバター（小お玉）
- ワンタン皮スープ（大お玉）
- 牛乳

今日の栄養メモ

今日は中華風の献立です。たけのこや豚ひき肉などの具がたくさん入った卵焼きに、甘酢あんをかけています。ごま油の風味が入ると、ぐっと中華っぽくなりますね。

ワンタンは、小麦粉の皮に、ひき肉を包み、スープに浮かせて食べる中華料理ですが、給食では煮込むと、包んでも、皮がやぶれて、ひき肉が飛び出してしまうため、最初から、包まずに、肉が入ったスープに、ワンタンの皮だけ、浮かせてつくります。

今日は、3年生は卒業遠足で富士急ランドに行っています。晴れて暖かくなり、良かったですね。