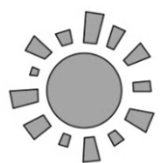
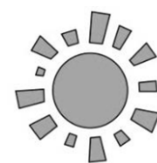


令和4年 1月 21日(金)



# 今日の南中給食



## メニュー【リクエスト給食：みかん】

- ・ミルクパン
- ・たまごのココット<sup>む</sup>蒸し
- ・<sup>はなやさい</sup>花野菜のサラダ
- ・ミネストローネ
- ・花みかん
- ・牛乳



## ココット蒸しとは？

本日、台拭き回収日です！  
忘れずをお願いします！！

今日の給食で提供するココット<sup>む</sup>蒸しとは、ココットという深い容器<sup>ようき</sup>に具材を入れ、オーブンで加熱<sup>かねつ</sup>して作る料理のことを指します。給食では、ココットを使わずアルミカップを使用していますが、なかなか給食ではでないメニューなので、こういう料理もあるのだなと思いながら、食べてみてください。

また、今日のミネストローネのマカロニは<sup>ふだん</sup>普段とは少し違う形状のものを使用してみました。色々な形のマカロニが入っているので食べる前に<sup>かんさつ</sup>観察してみてくださいね。

ココット蒸しは、スチームコンベクション  
という大きなオーブンで蒸して  
作りました！

