

令和4年 5月 2日(月)



今日の南中給食



メニュー

- 中華風ちまき
- 鶏肉と芋の揚げ煮
- もやしと青菜のお浸し
- 牛乳



今日の栄養メモ

今日の中華風ちまきは、もち米に枝豆や干しエビなどの具材を混ぜ合わせ、竹の皮で巻いて蒸して作りました。一つ一つ調理さんが竹の皮を折り、具材を詰めてくださいました。残さず食べましょう。

鶏肉と芋の揚げ煮は、鶏肉やじゃが芋、ピーマンなどを素揚げし、しょうゆやお砂糖などで作ったタシを絡めて仕上げました。野菜が苦手な方でも食べやすくなっているのです、一口は食べてみましょう！

ちまきを成形している写真です。
約380個作りました！！

