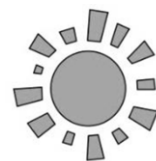


令和4年 5月 11日(水)



今日の南中給食



メニュー

- ・^{さんさい}山菜うどん
- ・ツナ入りゆで野菜
- ・お茶蒸しパン
- ・牛乳



今日の栄養メモ

今日の^{さんさい}山菜うどんは、たけのこやぜんまいといった山菜が入った春に食べるとおいしいうどんを作りました。山菜は独特な^{どくとく}苦みや^{にが}香りがあり、これを^{あじ}味わうのも^{さんさいりょうり}山菜料理の^{たいごみ}醍醐味です。苦手な人もいると思いますが、一口でもいいのでチャレンジしてみましょう！

お茶蒸しパンは、^{きじ}生地^{あまなっとう}にまっ茶とせん茶を混ぜ合わせ、甘納豆をのせて蒸して作りました。甘納豆は、豆類やくり、さつま芋の^{わぎ}輪切りなどを^{さとうづ}砂糖漬けにした和菓子のことです。納豆と書いてあるとネバネバの方を^{そうそう}想像してしまいがちですが、違いますよ。

甘くて^{やさ}優しい味なので、ぜひ食べてみてくださいね。