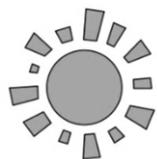
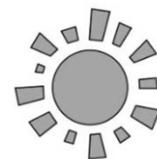


令和4年 5月 24日(火)



今日の南中給食



メニュー

- スパゲッティボンゴレ
- じゃこ入りサラダ
- 米粉のレモンケーキ
- 牛乳



米粉のレモンケーキですが、すごく柔らかいので
優しく持って配膳してください！！

今日の栄養メモ

今日の給食は、ボンゴレを提供しています。ボンゴレとは、アサリなどの二枚貝にまいがいを使ったイタリア・ナポリのパスタ料理です。

あさりは鉄やビタミンB12といった栄養を多く含んでおり、貧血ひんけつを予防する効能こうのうがあります。ボンゴレにもたくさん入っているのでしっかり食べましょう。

米粉こめこのレモンケーキは、米粉を使用した、ふんわりしっとり優しい酸味さんみのあるケーキに仕上げました。暑い季節にぴったりなケーキです。

よく味わって食べましょう。