

令和4年 6月 30日(木)



# 今日の南中給食



## メニュー

- ・オムライス
- ・ビーンズサラダ
- ・野菜スープ
- ・牛乳



## 今日の栄養メモ

今日の給食はオムライスです。オムライスのうすやき卵は、鉄板に卵液らんえきを広げてスチームコンベクションオーブンで焼いて作りました。

もしかしたら、皆さんが想像していたオムライスのオムレツとは違うかもしれませんが、給食では食品内部しょくひんないぶの温度が85度以上を超えたものしか提供できません。すなわち、その分しっかりと火が通っているものを提供しているため、毎日安心安全な給食を皆さんは食べることができるのです。

オムライスの配膳方法はいぜんほうほうですが、深皿ふかさらにご飯を盛り、うすやき卵をのせてケチャップをスプーンでかけてください。

給食当番さんよろしくお願ひしますね。