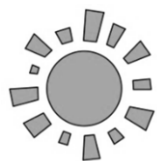
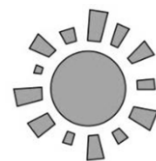


令和3年 11月 22日(月)



# 今日の南中給食



## メニュー

- ・ナシゴレン
- ・目玉焼き
- ・春雨サラダ
- ・白菜スープ
- ・牛乳



## ナシゴレンとは

ナシゴレンは、インドネシアの観光地にある屋台メニューの一つです。

「ナシ」はごはん、「ゴレン」は炒めるという意味があります。

ナシゴレンには、にんにくや唐辛子の他に、現地のスパイシーな調味料が使われていて、独特なコクと辛みが特徴です。

主に、サンバルソース（辛味調味料。チリソースの一種）やケチャップマニス（甘い調理用ソース）、トラシ（発酵エビペースト）を使用するそうです。

今日の給食には目玉焼きもついていますので、ナシゴレンに乗せて一緒に食べてみてくださいね。

