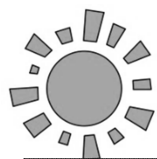
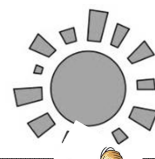


令和6年 6月 13日(木)



今日の南中給食



メニュー

東京産とうもろこし使用

- とうもろこしご飯^{はん} (しゃもじ)
 - 青^{あお}のり (スプーンでかける)
 - 豆腐^{とうふ}入りつくね (はさみ)
 - 茎^{くき}わかめと小松菜^{こまつな}しょうゆ炒^{いた}め
- (ぎざお玉)
- 沢煮^{さわにわん}椀 (大お玉)
 - 牛^{ぎゅう}乳^{にゅう}



今日の栄養メモ

今日は、東京の瑞穂町にある満点^{まんてん}ファームス^{さん}から、新鮮^{しんせん}なとうもろこし^{とど}を届けていただきました。給食室^{きゅうしょくしつ}で皮^{かわ}をむきコーン^{じく}を軸^{はす}から外^たして、炊^こき込みました。軸^{じく}も炊^たき込み^こに使用^{つか}しているので、コーンの香り^{かお}とうまみ^{はん}がご飯^{はん}にしみこんでいます。農家^{のうか}のひと^{ひと}は、天候^{てんこう}や、害獣^{がいじゅう}、害虫^{がいちゅう}などと闘^{たたか}いながら、子ども^このように作物^{さくもつ}を慈^{いつく}しんで育てています。給食室^{きゅうしょくしまえ}前に畑^{はたけ}の様子^{ようす}を掲示^{けいじ}しているのでぜひ^み見て^みくださいね。

