

令和6年 7月 3日(水)



今日の南中給食



メニュー

- ・スパゲティーアラビアータ
(めん 麺・トング ソース・大お玉)
- ・フレッシュバジルサラダ
(ぎざお玉)
- ・レモンケーキ(手袋)
- ・牛乳ぎゅうにゅう



ケーキがあるので、スパゲティーはいつもよりやや少なめです。ソースはお玉軽く一杯で様子をみてください。

今日の栄養メモ

今日のスパゲティは、アラビア風ふうのという意味で、ピリ辛からのトマトソースで食べるパスタです。カイエンペッパーという香辛料かうしんりょうで辛みをつけていますが、少量しょうりょうの使用で、かなり辛からいです。給食きゅうしょくなので、様子ようすを見ながら、辛みからを調節ちようせつしました。

フレッシュバジルサラダのドレッシングには東京産とうきょうさんの生のバジルしょうを使用しています。フレッシュならではの香りかおを楽しんで下ください。レモンケーキは、卵たまごを使わず、ベーキングパウダーでふくらませたケーキです。さっぱりして夏向きなつむのケーキです。