

令和6年 9 月 4 日 ( 水 )



# 今日の南中給食



## メニュー

- 和風おろしスパゲティー  
(はさみ お玉 のり手袋)
- ポテトチーズ焼き  
(手袋 2 枚)
- チンゲンサイの和え物  
(ぎざお玉)
- 牛乳



## 注意!! かならず読むこと!!

ポテトチーズ焼きの紙カップは重ねて返してください!! 残したら、中身は別にバットにもどし、カップとは別にしてください。(カップは専用の袋へ入れる!!)

## 今日の栄養メモ

大根おろしスパゲティーは、たっぷりの大根をすりおろしてツナをまぜて、和風に味を調えました。夏休み明けのちょっと疲れた胃腸に優しいスパゲティーです。大根おろしだれは、一人お玉軽く一杯くらいです。配膳の目安にしてみてください。

ポテトチーズ焼きは、蒸したじゃがいも、ベーコン、玉ねぎを炒めて、粒マスタードと卵の入らないマヨネーズ、エッグケアで味を付けて、チーズをかけて焼きました。