

令和6年 9 月 25 日 (水)



今日の南中給食



メニュー

- ご飯 (しゃもじ)
- 鯖のんにくみそ焼き (はさみ)
- 揚げじゃがのそぼろ煮 (小お玉)
- ほうれん草のすまし汁 (お玉)
- 牛乳



盛り合わせの揚げじゃがの量について
いつもの野菜より多めです。小さいお玉
一杯 (ややこんもり) です。

今日の栄養メモ

給食では、ご飯を主食とした和食の献立をできるだけ多く取り入れるようにしています。国際社会に出ていく皆さんは、和食を大切に、和食の良さを海外に伝えられるようになってほしいと思います。

今日は、典型的な和食献立です。料理の並べ方は合っていますか？

和食の並べ方では、主食が左側、汁物が右側です。

今日から、お米が新米になりました。よくかんで、新米の甘みをしっかり味わって下さいね。