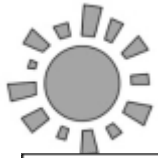


令和6年 10月2日(水)



# 今日の南中給食



## メニュー

- トビウオ入りナスのボロネーゼ  
(麺・トング ソース・大お玉)
- 小松菜のサラダ
- キャロットドレッシング (ぎざお玉)
- あしたば  
明日葉ケーキ (手袋)
- ぎゅうにゅう  
牛乳

ついたちとみん ひ どうきょうさんしょくざいこんだて  
1日都民の日「東京産食材献立」



## 今日の栄養メモ

小松菜サラダの量  
お椀に盛りますが、少なめなので注意!!

きのう じゅうがつついたち とみん ひ がっこう やす  
昨日の10月1日は「都民の日」で学校はお休みでした。

きょう とみん ひ きちょう どうきょう しょくざい しょう  
今日は、都民の日にちなんで、貴重な東京の食材を使用した

こんだて  
献立にしています。トビウオ入りナスのボロネーゼは、八丈島で

みずあ  
水揚げされた「トビウオ」の新鮮なミンチをミートソースに入れて

つくりました。トビウオはなみ あいだ かつくう きんにく はったつ  
波の間を滑空するため、筋肉が発達して

うまみがつよい しょうやさい こまつな にんじん どうきょうさん  
強いです。使用野菜の小松菜、人参、なすは東京産です。

あしたば はちじょうじまさん あしたば えいようか たか やさい  
明日葉ケーキには、八丈島産の明日葉という栄養価の高い野菜の

こな い や しょうひんじきゅうりつ きつ どうきょう  
粉を入れて焼いています。食品自給率が1%を切っている東京。

どうきょうさん しょくざい せっきよくてき つかっ どうきょう だいいち じさんぎょう  
東京産の食材を積極的に使って、東京の第一次産業を

まも  
守りたいですね。