

令和6年 10月9日(水)



今日の南中給食



メニュー

- 新米^{しんまい}ご飯^{はん} (しゃもじ)
- 鮭^{さけ}の味噌^{みそ}マヨネーズ^やチーズ^や焼き (手袋)
- 豚肉^{ぶたにく}とじゃが芋^{いも}塩^{しお}麹^{こうじ}炒め^{いた}
(ぎざお玉)
- すまし汁^{しる} (大お玉)
- 牛乳^{ぎゅうにゅう}



すまし汁の量について

いつもより少なめです。お玉軽く一杯で様子を見てください。

魚のみそマヨ焼きの片付け方について

残したら、中身は別にバットにもどし、カップは別に専用につけた袋に入れてください。

今日の栄養メモ

今日から、お米の品種が変わり、島根県産の「きぬむすめ」という

銘柄の米を使っています。甘みがあり、冷めてもおいしいお米です。

いつもは麦を入れて炊いていますが、今日は米のみで炊いています。

新米なので、そのおいしさも味わってみて下さい。

鮭の味噌マヨネーズチーズ焼きと豚肉とじゃがいもの塩こうじ炒めは

ご飯によく合うおかずです。残さず食べて下さいね。