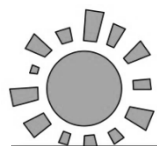
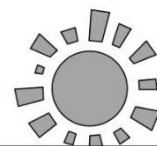


令和6年 11月 21日(木)



# 今日の南中給食



## メニュー

- みそラーメン  
(はさみ十太お玉)  
ちゅうかふう
- 中華風ツナわかめサラダ  
(ギザお玉)
- キャラメルポテト (お玉)  
ぎゅうにゅう
- 牛乳



## 今日の栄養メモ

今日は味噌ラーメンの献立です。給食の味噌ラーメンは、お店で食べるものとはまた違ったおいしさがあります。配膳のしやすさやのびすぎることを防ぐため、ゆで麺ではなく蒸し中華麺を使っています。「キャラメルポテト」はさつまいもをキャラメルのように四角に切って揚げ、バター風味のみつに絡めました。サツマイモは熱に強いビタミンCがたくさん含まれます。免疫力アップのためにビタミンCは欠かせません。今日もしっかり食べてくださいね。