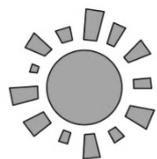
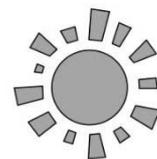


令和6年 11月 27日 (水)



今日の南中給食



メニュー

- 豚ばらあんかけご飯
(しゃもじ&お玉)
- 春巻き (はさみ)
- 焼きりんご (手袋)
- 牛乳



今日の栄養メモ

豚ばらあんかけの量について

一人お玉軽くいっぱい様子を見てください。
カレーよりかなり少なめです。

春巻きは手がかかる料理です。具を切って炒め、冷ましてから調理員さんが、ひとつひとつ皮に包んで揚げています。今日は3年生だけなので、ちょっといつもより手が込んだ献立になっています。

春巻きの名前の由来 (ゆらい) ですが、昔、中国で新しい春を祝う立春日の行事食として、春の野菜を小麦粉の皮で包んで焼いたり、揚げたりしたものが始まりといわれています。今では中国でも1年中食べられています。英語では、そのままスプリングロールと呼ばれます。