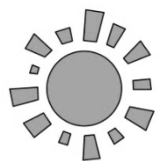
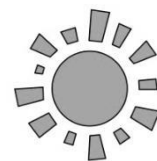


令和6年 12月2日(月)



# 今日の南中給食



## メニュー

- バターライス (しゃもじ)
- 鮭の香草チーズ焼き  
(手袋2枚)
- オーロラポテトサラダ  
(ぎざお玉)
- ABC ミネストローネ  
(お玉)
- 牛乳



## 今日の栄養メモ

今日は洋風の米飯の献立です。ご飯はバターと塩こしょうを入れて炊いているのでほんのり味がついています。鮭の香草チーズ焼きは、下味を付けた鮭に、パン粉とチーズ、ハーブ、オリーブ油を混ぜたものをのせてオーブンで焼きました。香ばしくて食べやすいと思います。オーロラポテトサラダのドレッシングは、卵を使わないマヨネーズに、赤いパプリカの粉を入れた淡いオレンジ色のドレッシングです。フランス料理で、ホワイトソースにトマトピューレを入れたソースが、オーロラソースと呼ばれることから、オレンジ色のソースやスープに「オーロラ」の名前をつけることがあります。