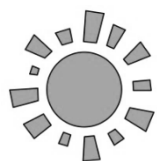
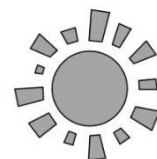


令和6年 12月3日(火)



# 今日の南中給食



## メニュー

- ココア<sup>あ</sup>揚げパン (手袋)
- <sup>かみ</sup>※紙ナプキン1人1枚
- <sup>ふゆ</sup>冬のシチュー (お玉<sup>たま</sup>)
- <sup>い</sup>ビーツ入りキャロットサラダ (ぎざお玉<sup>たま</sup>)
- 牛乳



## 注意!!

揚げパンのペーパーは、入っていた袋に戻して下さい。

## 今日の栄養メモ

今日の<sup>きょう</sup>ビーツ入り<sup>びーつ</sup>サラダの、<sup>とうきょうと</sup>ビーツは東京都の<sup>たまちいき</sup>多摩地域で<sup>しゅうかく</sup>収穫されたものです。<sup>あざ</sup>鮮やかな<sup>あかいろ</sup>赤い色はポリフェノールという<sup>しきそ</sup>色素で、<sup>そう</sup>ほうれん草の<sup>ねもと</sup>根元の<sup>あかいろ</sup>赤い色と同じ<sup>おなじせいぶん</sup>成分で<sup>えいようか</sup>栄養価が<sup>たか</sup>高いです。その<sup>えいようか</sup>栄養価の<sup>たか</sup>高さから、<sup>さいきんちゅうもく</sup>最近注<sup>やさい</sup>目されている野菜です。

<sup>あ</sup>揚げパンは、ココア<sup>あじ</sup>味にしました。ピュアココアと、<sup>さとう</sup>砂糖<sup>あ</sup>を合わせて、<sup>あ</sup>からっと揚げた<sup>あ</sup>コッペパンにまぶしています。きなこやココア、<sup>まっちゃ</sup>抹茶などいろいろな<sup>みな</sup>バリエーションがありますが、<sup>あじ</sup>皆さんはどの<sup>す</sup>味が好きですか？