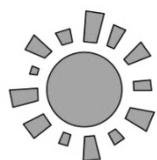
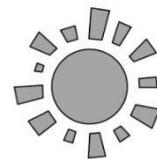


令和7年 1月28日(火)



# 今日の南中給食



## メニュー

- 室あじボロネーゼ  
(はさみ・お玉)
- 東京野菜のキャロットレツク  
(ギザお玉)
- 八丈島産明日葉ケーキ  
(手袋)
- 牛乳

がっこうきゅうしょくしゅうかん じほさんこんだて  
学校給食週間 地場産献立



## 今日の栄養メモ

1月24日から30日までは、全国学校給食週間です。  
学校給食の歴史や目的について、理解を深めるために実施して  
います。一週間、毎日テーマを持った献立を提供します。  
今日は、現在の給食の大事なキーワード、地産地消をテーマにした  
メニューです。地域でとれた食材を使うことは、鮮度やおいしさは  
もちろんですが、地域の活性化や環境負荷の軽減など、SDGs  
の推進にもつながります。今日の献立には、東京の伊豆諸島で  
とれた室あじや明日葉、都内でとれた小松菜、キャベツなどの  
野菜を使っています。