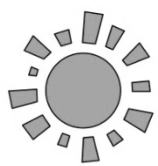
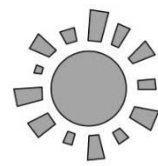


令和7年 2月 13日(水)



# 今日の南中給食



## メニュー

- ゆかりご飯 (しゃもじ)
- てづくりコロッケ (はさみ)
- キャベツの昆布あえ  
(ぎざお玉)
- みそけんちん汁 (お玉)
- 牛乳



## 今日の栄養メモ

2年生は、スキー合宿が終了し、昨日無事に帰ってきました。今日は振替休日です。2学年だけなので、少し手のかかる手作りコロッケの献立にしました。日本ではコロッケというと、ジャガイモを使ったポテトコロッケがまず先に思い浮かぶと思いますが、由来となったのはフランス料理の「クロケット」という料理で、日本の「クリームコロッケ」です。フランスには、じゃがいもを主体とした「クロケット」はなくポテトコロッケは日本生まれだといえます。明治時代に長崎の洋食屋さんがつくったという説がありますが、起源ははっきりしません。今日は調理員さんが、朝から大量のじゃがいもを蒸してつぶし、一つ一つ手で丸めて揚げました。手作りならではの素朴な味で

