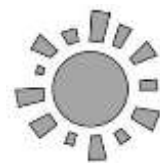


令和7年 2月 18日(火)



今日の南中給食



メニュー

- ご飯 (しゃもじ)
- 四川豆腐 (大お玉)
しせんとうふ
- パリパリ中華サラダ (ぎざお玉)
ちゅうか
- サイダーゼリー (手袋)
ぎゅうにゅう
- 牛乳



今日の栄養メモ

今日は、ご飯がお椀で、四川豆腐が深皿です。

今日は、四川豆腐の献立です。四川は中国の地域名で、料理では
広東とよく比較されます。広東風は比較的マイルドで、四川風は
辛いのが特徴です。マーボー豆腐も四川料理ですが、四川豆腐との
明確な違いはありません。南中野中では、食材の切り方を変えて
います。マーボー豆腐は、豆腐以外の食材は基本みじん切りにして、
四川豆腐は食材の形を残すように調理しています。辛みは給食
なのでマイルドです。デザートには1年生のリクエストで、サイダー
ゼリーをつけました。寒い時期につくるのは難しいのですが、調理員
さんが早朝からがんばってつくってくれました。