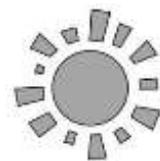


令和7年 2月 18日(火)



# 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。