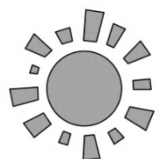
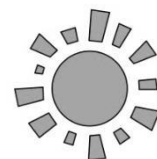


令和7年 2月 25日(火)



今日の南中給食



メニュー

- ・ご飯(しゃもじ)
- ・鯖さわらのねぎみそ焼きや
(はさみ)
- ・キャベツとじゃこサラダ
(ぎざお玉)
- ・根菜みそ汁こんさい(大お玉)しる
- ・牛乳



今日の栄養メモ

きょう すこ なたた あした はる ようき
今日は少しだけ暖かくなり、明日からは春の陽気になるようです。

きょう わしょく こんだて や さかな さわら
今日はシンプルな和食の献立です。ねぎみそ焼きの魚の「鯖」は

さかなへん はる か かんさい はる おお ぎょかく
魚編に春と書きます。関西では春に多く漁獲されることから

かんじ つか はいく はる きこ
この漢字を使うようになり、俳句でも春の季語になっています。

かんとう ふう あぶら ふう さかな この
関東では冬に脂がのることから、冬の魚として好まれます。

こんさい さむ じ き とうぶん たくわ あま ふう はる む
根菜は寒い時期に糖분을蓄えて甘くなります。冬から春に向かう

じ き えいようゆた やさい あまみ あじ
この時期の栄養豊かな野菜の甘味を味わってください。

さむ ひ きせつ はる
まだまだ寒い日がありますが、もう季節は春ですね。