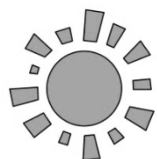
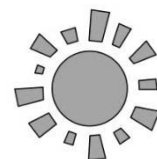


令和6年 12月 24日(火)



# 今日の南中給食



## メニュー

- ・ごはん (しゃもじ)
- ・竹輪の磯辺揚げ
- ・**1人2個** (はさみ)
- ・野菜ののり酢和え
- (ぎざお玉)
- ・吉野汁 (お玉)
- ・りんご (手袋)
- ・牛乳



## 今日の栄養メモ

今日は和食の献立です。吉野汁の名前の由来は奈良県の吉野地方が和菓子などに使う「くず粉」の生産地であることから、くず粉でとろみをつけた料理に「吉野」が使われるようになりました。

現在では、本当の「くず粉」は貴重品となり、代わりに、他のでんぷんを使うことが多くなりました。片栗粉をよく使いますが本物の片栗のでんぷんも今は貴重なので、芋のでんぷんから作られています。具だくさんで、とろみのついた吉野汁は口当たりが良く、冷めにくいので、寒いときはほっこり体が温まります。