



今日の給食

11月6日 (水)



修紅短期大学 栄養士実習生の献立

今日の給食は、9月に西部学校給食センターで栄養士になるための校外実習を行った修紅短期大学2年生の学生さんが考えた献立です。「鶏肉の油淋鶏ソース」は、鶏の唐揚げにねぎのソースをかけた料理です。「三色ナムル」には、にんじん、もやし、ほうれん草の3種類の野菜が彩りよく入っています。「きのこの中華スープ」は、秋が旬のきのこのおいしさが味わえます。デザート「りんご」も秋が旬の果物ですね。みなさんに喜んでおいしく食べてもらえるように、一生懸命考えて作ってくれました。お味はいかがですか？味わっていただきましょう。

