給食紹介　令和 7年 5月27日(火)

ごはん　牛乳
鶏の唐揚げ(2こ)
小松菜サラダ　なめこ汁

『唐揚げ』は、おいしい・嬉しい。
テンション↑↑上がりますね。

応援メニュー

今日は、みんな大好き『鶏の唐揚げ』です。二中の唐揚げには、塩・こしょう・にんにく・生姜・ねぎ・しょうゆにつけ込んでから、粉をまぶして油で揚げました。やわらかくてふんわりおいしい唐揚げができました。
『小松菜サラダ』は人気のサラダです。給食室で手作りしたドレッシングと小松菜・キャベツ・ツナとの相性バッチリ！！
レモン風味のさわやかなおいしいサラダです。
クエン酸効果で疲労回復＆唐揚げでパワーUP↑↑。
脳への栄養補給＆エネルギー補給のため、しっかり食べましょう。