



きゅうしょくしつ  
給食室だより

令和8年2月9日

今日の給食は、チャプチェ丼、牛乳、チョレギサラダ、ネーブルオレンジです。現在、冬季オリンピックが開催されており、給食でも世界の料理を取り入れています。今日は韓国の料理です。

チャプチェは細く切った野菜と春雨を、甘辛く味付けして炒めて作ります。韓国では料理の付け合わせとして食べることが多いですが、お祝いの席でも提供されることの多い伝統的な料理です。

チョレギサラダの“チョレギ”とは、もともと韓国の方言で“浅漬け”のことをいいます。そのため、日本で作られた韓国風のサラダを、チョレギサラダと呼ぶようになりました。サラダの大根は、鈴木農園さんのものを使用しています。

今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。

チャプチェ丼



食材を切ります



ネーブルオレンジ



ていねいに洗い、食べやすく切ります



チョレギサラダ



チャプチェを釜で調理します