

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和8年6月 18日

きょう きゅうしょく かまや きゅうにゅう
今日の給食は、釜焼きビビンバ、牛乳、ビーフンスープです。

ビビンバは韓国料理の1つです。ご飯とぶた肉、たまごなどの具を炒め、にんにく、しょうが、コチュジャン、しょうゆなどで作ったタレで味付けしました。ナムルから水分が出やすいので、今日はナムルだけ別の食缶にしました。ナムルはごはんに乗せて、混ぜながら食べて下さいね。ナムルに使用した小松菜は、新座市内の高橋農園さんのものです。

また、スープにはビーフンを使用しました。ビーフンはお米から作られた麺で、アジアの色々な国で食べられています。

きょう た しょうぶ からだ つく
今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。

かまや
釜焼きビビンバ



いい卵をつきます



5等分します

ビーフンスープ



ビーフンは、お米から作られた麺です



炒めた肉や調味料も5等分します



ごはんと具を5回に分け炒めます



ビーフンを入れ仕上げます