



きゅうしょくしつ  
給食室だより

令和7年4月11日

今日の給食は、キムチチャーハン、牛乳、春雨スープ、ヨーグルトです。

キムチチャーハンに入っているキムチは、朝鮮半島の代表的な漬物で、野菜を調味料や唐辛子とともに漬けることによる旨みの特徴です。今日は、ご飯にキムチ、豚肉、たまごなどを加えて炒め、チャーハンを作りました。辛すぎないように仕上げるので、安心して食べてくださいね。

春雨スープは、鶏がらでとったスープに春雨や野菜を加え、具だくさんに仕上げました。

今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。

キムチチャーハン



キムチ



具をつくり、4等分します



たまご 12 kgを割ります

春雨スープ



鶏がらでスープを取ります



4回に分けて炒めます



いいたまごを作ります

