

きゅうしょくしつ 給食室だより

令和7年5月12日

今日の給食は、豚キムチ丼、牛乳、鶏塩春雨スープです。
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、豚肉とにんじん、玉ねぎ、にらなどの野菜をキムチと炒め、豚キムチ炒めを作りました。食欲がわくような味つけになっていますので、ごはんのにのせて、いただきます。

鶏塩春雨スープは、給食室でとった鶏がらスープに、にんじんやもやし、小松菜などの野菜と、春雨を入れて作りました。小松菜は、新座市内の高橋農園さんより新鮮なものを届けていただきました。

今日もしっかり食べて、丈夫なからだを作しましょう。



豚キムチ丼

にんじんを切っています



デンメンジャンを使用します

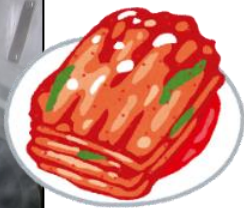


鶏塩春雨スープ

鶏がらでスープを取ります



キムチを加え、炒めます



塩で味つけします