



きゅうしょくしつ

# 給食室だより

令和7年10月16日

今日の給食は、豚キムチスタミナ丼、牛乳、切干大根のナムル、シャインマスカットです。

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。

そして、今日のくだものは旬のシャインマスカットです。高級フルーツとされるシャインマスカットですが、今年は生産量が増えたため、給食でも出すことができる値段でした。皮ごと食べられますので、ぜひ旬の味を楽しんでください。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

シャインマスカット



大粒のいっぱなものが届きました！



キムチを加え、炒めます



ていねいに洗って数えます

