



# きゅうしょくしつ 給食室だより

令和 7 年 10 月 16 日

きょう きゅうしょく ぶた どん ぎゅうにゅう きりぼしだいこん  
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が特徴です。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、ごはんにのせて、いただきましょう。

そして、今日のくだものは旬のシャインマスカットです！  
こうきゅう ことし  
高級フルーツとされるシャインマスカットですが、今年はせいさんりょう ふ きゅうしょく だ ねだん  
生産量が増えたため、給食でも出すことのできる値段でした。  
かわ た しゅん あじ たの  
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。

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



にんじんをきっていいます



シャインマスカット



大粒のいっぱい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

