



令和8年10月1日

今日の給食は、豚肉の生姜焼き丼、牛乳、キムチスープです。

豚肉の生姜焼きは、豚肉と玉ねぎをたっぷりの生姜とともに炒めました。生姜は、昔から漢方薬としても使われてきた食材です。体を温めたり、胃腸の調子を整えたりする働きがあり、加熱するとその効果がさらに高くなるそうです。今日は生姜焼きをごはんに乗せ、丼にさせていただきます。

キムチスープは、鶏がらで取ったスープに、豚肉、にんじん、もやし、ニラなどの野菜とキムチを入れて作りました。今日もしっかり食べて、丈夫な体を作しましょう。



豚肉の生姜焼き丼

お米は大きな釜で炊きます



玉ねぎを切ります



キムチスープ

鶏がらでスープを取ります



豚肉を炒めているところです



玉ねぎを加え炒めます

