



きゅうしょくしつ

給食室だより

令和5年12月11日

今日の給食は、キムチチャーハン、牛乳、中華サラダ、はちみつゆずゼリーです。

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、ピリッとした唐辛子と野菜の甘みなどが混じり合った風味が特徴です。今日は、ご飯にキムチ、豚肉、たまごなどを加えていため、チャーハンにしました。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。

中華サラダのにんじんは、新座市内の高橋農園さんより届けていただきました。

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



具をつくり、5等分します

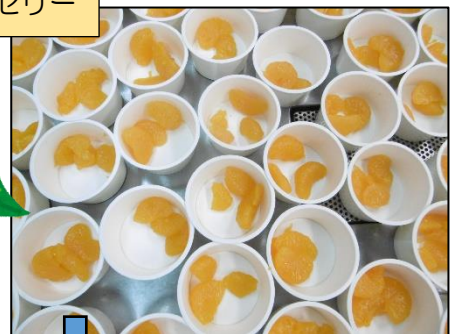
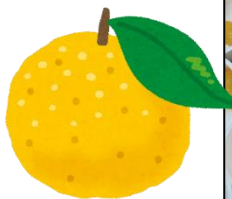


キムチ



5回に分けて
炒めます

はちみつゆずゼリー



カップにみかん缶を入れます



ゆずの入ったゼリー液をそそぎます