

今日の給食は、麦ごはん、牛乳、家常豆腐、チョレギサラダです。

家常豆腐の“家常”とは、中国語で“家庭の”という意味があります。その名の通り、中国の家庭でよく食べられている料理の1つです。揚げた豆腐を使うのが特徴で、肉や野菜と一緒に炒めて作ります。味つけは各家庭によって異なるそうですが、給食ではみそ、しょうゆ、オイスターソースで味つけしました。

また、チョレギサラダの“チョレギ”とは、もともと韓国の方言で“浅漬け”のことをいいます。そのため、日本で作られた韓国風のサラダを、チョレギサラダと呼ぶようになりました。にんにくやごま油、コチュジャンを使用しています。サラダのキャベツとだいこんは、新座市の鈴木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つくりましょう！

家常豆腐



厚揚げ 51 kgを切ります



チョレギサラダ



野菜とドレッシングを和えます

