



きゅうしょくしつ

給食室だより

令和6年2月20日

今日の給食は、うま辛キムチうどん、牛乳、春菊のかき揚げ、大根のナムルです。

今日のうどんは、キムチやコチュジャン、ごま油などの調味料を使い、韓国風に仕上げた一風変わったうどんです。ピリ辛の味付けが食欲をそそりそうですね。

また、今日のかき揚げに使用した“春菊”は、冬が旬の緑黄色野菜です。独特の風味や香りが特徴ですが、かき揚げにすることで食べやすくなります。ぜひ味わってみてください。

大根のナムルに使用した大根は、新座市内の鈴木農園さんより新鮮なものを届けて頂きました。

今日の「のびっこわくわくプロジェクト」の“逃走中”では、無事にハンターから逃げきれましたか？たくさん走ってお腹が空いたかと思います。今日もしっかり食べましょう！

しゅんぎくのかき揚げ



うま辛キムチうどん



春菊

キムチやコチュジャンを使います



1こ1こ形を作ります



油で揚げます

