



きゅうしょくしつ
給食室だより

令和6年4月15日

今日の給食は、キムチチャーハン、牛乳、春雨スープ、ヨーグルトです。

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、野菜を調味料や唐辛子とともに漬けることによる旨みの特徴です。今日は、ご飯にキムチ、豚肉、たまごなどを加えていため、チャーハンを作りました。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。

春雨スープは、鶏がらでとったスープに春雨や野菜を加え、具たくさんに仕上げました。にんじんは、新座市内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、丈夫な体を作しましょう。

キムチチャーハン



具をつくり、5等分します



キムチ



たまご 13 kgを割ります

春雨スープ



鶏がらでスープを取ります



5回に分けて炒めます



野菜を切ります