



きゅうしょくしつ

給食室だより

令和5年5月26日

今日の給食は、チャプチェ丼、牛乳、ワカメスープ、グレープゼリーです。

チャプチェは細く切った野菜と春雨を甘辛く味付けして、いためた韓国の料理です。韓国では料理の付け合わせとして食べることが多いですが、お祝いの席や多くの客を招く際などにも作られる伝統的な料理です。今日はこのチャプチェをご飯にのせ、どんぶりにしていただきます。

ワカメスープはぶた肉とえのきとたけのこ、にんじん、長ねぎに食物繊維やミネラルが豊富なワカメを入れた、さっぱり味のスープです。

今日も残さず食べて、丈夫な体を作りましょう。

チャプチェのにんじんを切っているところ



短冊切りという切り方です

わかめの下処理の様子



塩がまぶしてある塩蔵わかめを
水にさらし、塩めきをします



包丁で切り、切りのこしがないかをチェックします

スープ取りの様子

