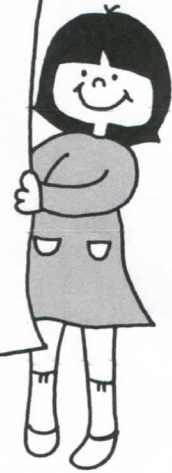
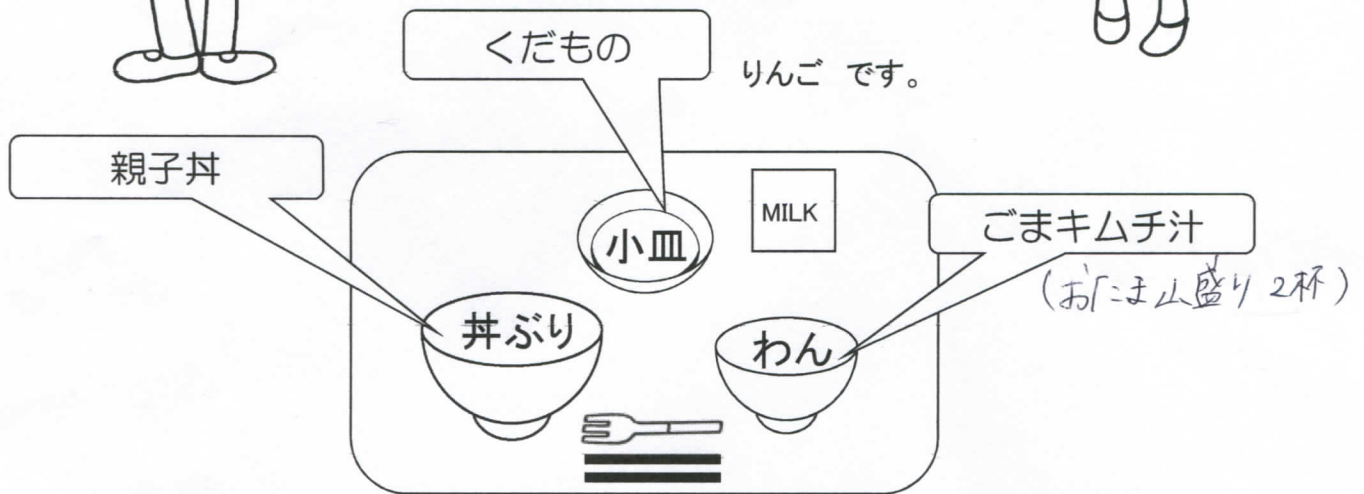


今日の給食

10/11(木)



親子丼
ごまキムチ汁
くだもの
牛乳



～キムチ～

キムチは、韓国を代表する漬物のひとつ。韓国では、今から1300年ほど前から食べられており、おもに唐辛子と白菜を使って作ります。野菜の生産が難しかった寒い冬にも野菜が食べられるように、漬物という貯蔵方法が開発されたのがキムチの始まりと言われていています。今日はそのキムチを、豚肉、ごぼう、にんじん、大根、白菜、じゃがいも、豆腐、長ネギといった具たくさん汁に加えました。さらに、ねりごまも入れてコクのあるごまキムチ汁に仕上げってみました。今日も感謝の気持ちをこめて、残さずいただきます。

今日の主な食材の産地

玉ねぎ・・・北海道 にんじん・・・北海道 ジャがいも・・・北海道
長ネギ・・・青森 大根・・・北海道 白菜・・・長野 ごぼう・・・宮崎
りんご・・・吾野 豚肉・・・茨城 鶏肉・・・岩手・宮崎 卵・・・青森
米・・・青森