

★ 給食ブログ ★



2025 年 5 月 15 日 (木)



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- 春巻き
- チャプチェ
- チンゲンサイのスープ

★チャプチェのレシピ★



ざいりょう	にんぶん	ねんせい	きゅうしょうりょう	つく	かた
<材料>	4人分	(7～9年生の給食の量)		<作り方>	
豚こま肉	80g			①たまねぎ…スライス	
春雨	30g			にんじん…細切り	
たまねぎ	小さめ1個			にら…1cm幅	
にんじん	1/3本			②フライパンに油とおろししょうがを熱し、	
にら	1本			香りが出るまで炒める。	
おろししょうが	小さじ1/4			③豚こま肉、たまねぎ、にんじんを	
中華スープの素	小さじ1強			順に加えて炒める。	
さとう	小さじ1強			④別の鍋で、春雨を少しかたさが	
濃口しょうゆ	小さじ2			残る程度にゆでておく。	
料理酒	小さじ1弱			⑤調味料、④、にらを順に加えて、	
炒め油	適量			味を調えたら完成！	

< 給食 ニュース >



今日の給食は、「チャプチェ」でした。この料理も子どもたちに大人気で、今日の給食がチャプチェとわかってテンションが上がっていた人をあちこちで見ました。

この大人気のチャプチェは、以前の食育だよりでレシピを紹介したことがあります。今日、「うちの人が、ホームページで給食のレシピを調べて作ってくれた」という話をしてくれた人がいて、そのことを思い出しました。写真の隣に載せましたので、もしよかったらうちでも試してみてください。