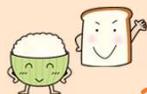


★ 給食ブログ ★



2026年 1月23日(金)



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- 野菜入りシューマイ
- チャプチェ
- 王南わかめスープ
- 元気ヨーグルト



< 給食ニュース >



今日の給食は「チャプチェ」でした。いつも大人気のメニューのひとつです。チャプチェを作るときに、調理員さんがいろんな工夫をされていました。おうちで作るなら、フライパンでさっと炒めることができますが、給食センターでは大きなお鍋を使って一度に約1000人分を調理するので、火加減や水分の出かたなどがおうちとは全然ちがいます。春雨をゆでる時間はほんのわずかで、まだ固い状態で引き上げましたが、具材と炒めているうちにちょうどよくなりました。また、春雨をお鍋でゆでるときは、かたまりにならないようにパラパラと入れる工夫をされていました。おかげで今日も子どもたちは大喜びでチャプチェを食べてくれていました。