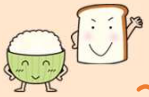
★ 給食ブログ ★



2026年10月13日（火）

きょうのこんだて





- ごはん
- 牛乳
- キムタクごはんの具
- 揚げぎょうざ
- 肉団子の中華スープ



＜給食ニュース＞



今日は、「キムタクごはんの具」が初登場しました。

キムタクごはんは、長野県の学校給食から生まれたメニューです。数日前から、献立表を見た子どもたちに、「キムタクごはんって何？」と聞かれることもあり、今日の登場を楽しみにしている様子が伝わってきました。

キムタクごはんは、キムチとたくあんを使った混ぜご飯です。「キムタク」という名前も、キムチとたくあんの名前を組み合わせたものです。キムチのピリッとした辛さに、たくあんの甘みが合わさり、ごはんが進む味わいになっています。ごはんに混ぜながら食べている子どもたちの姿も見られました。

キムチとたくあんは、それぞれおなじみの食材ですが、一緒にご飯に混ぜると、また違ったおいしさが生まれます。身近な食材同士でも、組み合わせや味付けを工夫することで、新しい料理が生まれるのも食の楽しさのひとつです。給食を通して、食材の新しい組み合わせや、そのおいしさを発見してもらえたら嬉しいです。