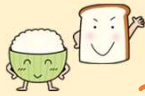


★ 給食ブログ ★



2023年 6月 6日 (火)



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- 焼きぎょうざ
- チャプチェ
- ダブルわかめの中華スープ
- かみかみ大豆



< 給食ニュース >



今日のスープは、「ダブルわかめの中華スープ」でした。なぜ、「ダブルわかめ」なのかというと、ふつうのわかめと、茎わかめを使っているからです。茎わかめは、コリコリしていて、食感のアクセントになります。今週は「歯と口の健康週間」なので、よくかんで食べるのにぴったりのメニューです。このアイデアは、調理員さん考案です。教室の様子を見に行くと、みなさんよく味わって食べてくれていました。ちなみに、韓国では、わかめスープを誕生日のときなど、特別な日にも食べるそうです。そして、韓国のわかめは、茎の部分分けたりしていないのだとか。お母様が韓国の方という先生が教えてくださいました。茎の部分も入っていた今日の給食のスープは、本場の韓国のわかめスープにちょっと近づいたかも…!?