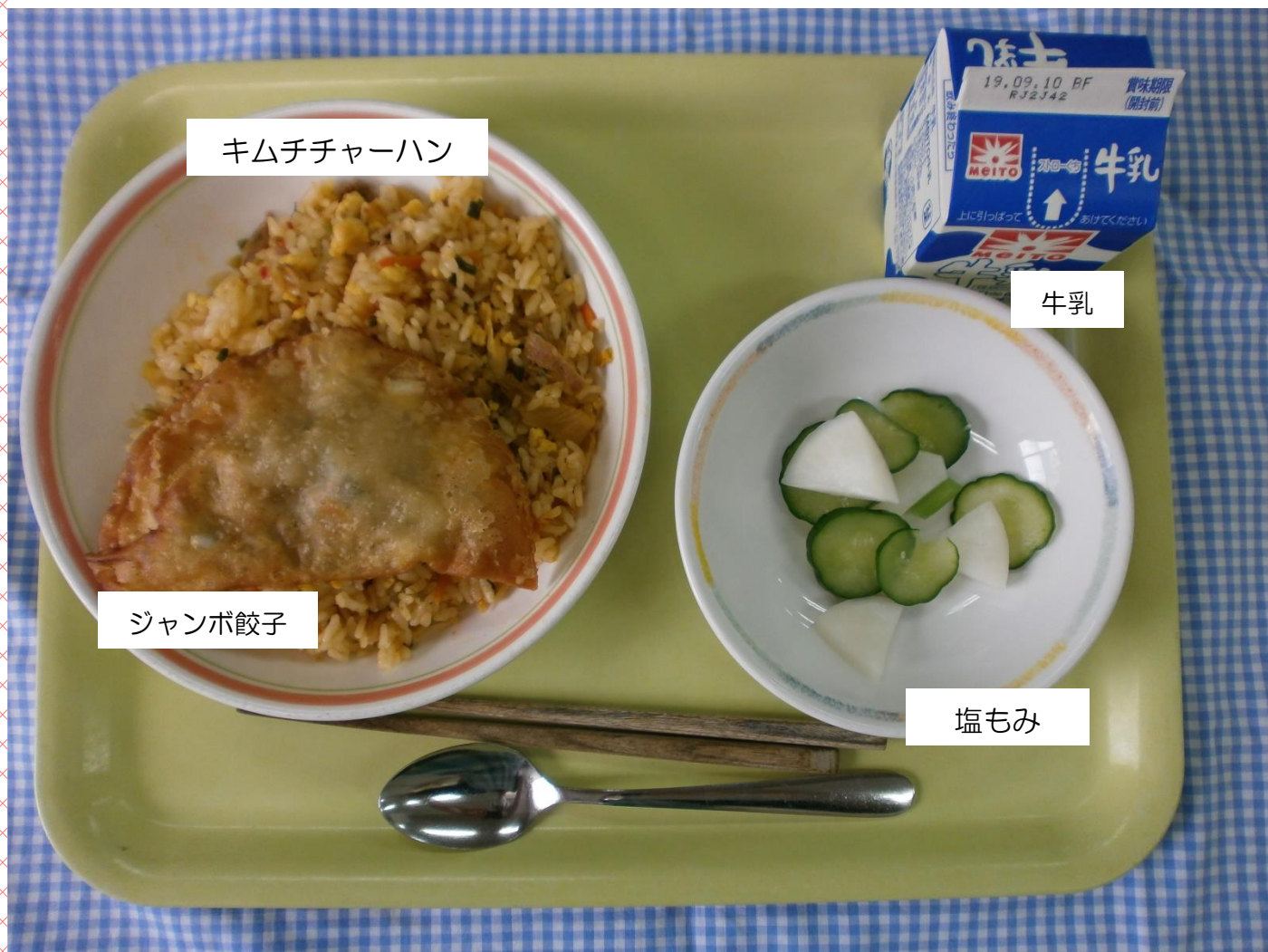


キムチチャーハン
塩もみジャンボ餃子
牛乳

今日の給食は中華料理で、「キムチチャーハン」と「ジャンボ餃子」です。「キムチ」は、塩漬けにした白菜などの野菜にとうがらし、アミという魚の塩辛、にんにく、生姜などを加えて、自然発酵させた漬物です。発酵食品なので、乳酸菌を多く含み、健康によいとされています。

「ジャンボ餃子」は、ジャンボというだけあって、直径15センチの皮を使用しています。スーパーなどでよく目にするものは、直径8センチくらいなので、すごく大きいですね。



二学期も残さず食べよう！！

◎今月の給食目標◎
「正しい姿勢で食べよう」