

きゅうしょくしつからのおしらせ

きょうのもりつけ

れいわ ねん
令和6年

5月31日(金)



さけ こうみや
鮭の香味焼き

キムチごはん

さつまいものみそ汁



ぎゅうにゅう
牛乳

☆みそは新潟県
とうかまちのうすい
農園から届きま
した。

ち
よ
っ
と
メ
モ

きょう 今日(きょう)は“キムチ”のお話(はなし)です。最近(さいきん)では日本(にほん)の食卓(しょくたく)にもよく登場(とうじょう)するようになったキムチですが、このキムチは朝鮮半島(ちょうせんはんとう)の発酵食品(はっこうしょくひん)の一つです。野菜(やさい)に唐辛子(とうがらし)、塩辛(しおから)などを加えて(くわ)作ります(つく)。キムチに必ず(かならず)使われる(つか)唐辛子(とうがらし)やにんにくは日本(にほん)の食生活(しょくせいかつ)に馴染み(なじ)のないものでした。しかし、これらの食品(しょくひん)が健康(けんこう)によい働き(はたら)をする(する)ことがわかり、注目(ちゅうもく)される(される)ようになりました。給食(きゅうしょく)でもよく使われる(つか)ようになり、キムチ(つか)を使った料理(りょうり)は人気(にんき)メニュー(メニュー)になっています。今日は(きょう)“キムチごはん”です。しっかりと残(のこ)さず(た)食べ(た)ましょう！

きょう 今日(きょう)の地場農産物(じばのうさんぶつ) 和(なごみ)ファーム(だいこん)より大根(だいこん)です。