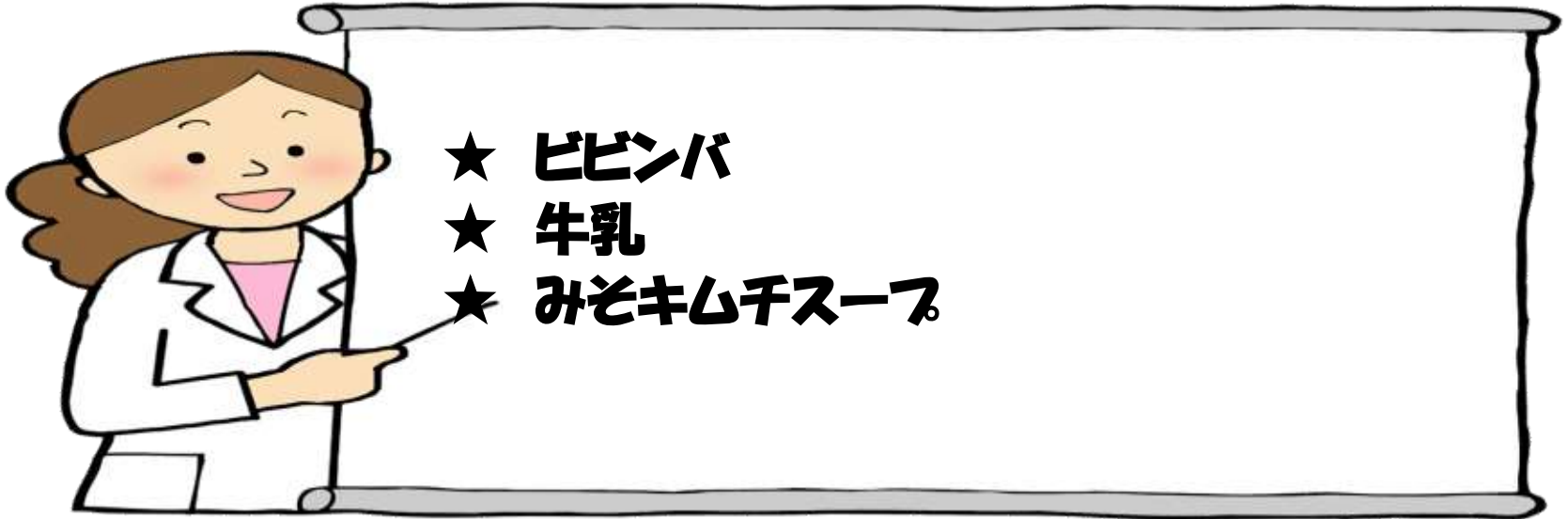


今日の給食

平成元年10月21日(水)



「鶏がら」でじっくりと「だし」をとっています。だしをとる時は、野菜も加えています。



味のポイント 「みそ」と「白菜キムチ」



最後に、にらとねぎを入れて出来上がりです。

今日のひとこと

「みそキムチスープ」はキムチの辛さがアクセントになって、食欲が増す料理です。蒸し暑い日が続きますが、食べることは元気の素です。この料理は、「鶏がら」で「だし」をとって、うま味を出し、キムチの辛さで塩分をおさえた、美味しく健康的な料理です。