

## 【9/27(金)の給食】



### 【献立】

キムタクごはん 牛乳 ひじき春巻き  
鶏肉とキャベツのパイタンスープ



### 【キムタクごはん】

キムタクごはんは、長野県塩尻市の学校給食から誕生したメニュー



豚肉・にんじん・キムチ・たくあん・長ねぎなどを炒めて、味付けをして、ごはんと混ぜています。

【ひじき春巻き】 レシピは、給食だより9月号をご覧ください。



春巻きの皮を1枚1枚はがし、具材をのせて、1つずつ巻いていきます。そのあと、油で揚げます。

### 【鶏肉とキャベツのパイタンスープ】



スープを作っています



スープをよそっています

豚骨や鶏骨等の具材を長時間じっくり煮込んで作る濃縮スープを使ってスープを作りました。学年ごとでスープの量が違うので、計量をしてよそります。