

9月26日(月)の給食

818 kcal



献立

献立	材料
鶏としめじの炊き込みごはん	米 鶏もも肉 しめじ 枝豆 油 和風顆粒だし 濃口しょうゆ 酒 みりん 砂糖 塩
豚の南蛮炒め	豚もも肉 玉ねぎ にんじん ピーマン 油 濃口しょうゆ 酒 砂糖 酢
キムチ和え	たかのつめ 白菜 もやし ニラ キムチ キムチの素 濃口しょうゆ
味噌汁	木綿豆腐 油揚げ 青ねぎ 和風だし 味噌
桃ゼリー	ももジュース アガー 砂糖 水



キムチ



キムチはもともと保存食で野菜を土盆漬けにしたものが始まりです。そこから16世紀に朝鮮半島に唐辛子が代わって現在のキムチになった。キムチの西筑味は乳西筑菌であり魚をつかってつくる韓国と違い北朝鮮魚のキムチは西筑味が少し抑えられた比較的甘い味です。色も白いキムチが多く辛くないそうです。キムチは多くの種類があり白菜、カブ、大根、キャベツ、ナス、ワケギ...の他にも白菜でイカヤカキを包んだキムチもあります。

