

きゅうしょくつうしん

2月26日(水)



- キムチチャーハン
- ナムル
- 中華コーンスープ
- 杏仁豆腐
- 牛乳

1～2年生

今日はキムチチャーハンです。キムチは白菜などの材料を唐辛子と一緒に漬けてつくりま^すす。韓国ではそれぞれのお家で自分の好きな味に漬けるそうです。ちょっとピリ辛の味には体を温めてくれるパワーがあります。まだまだ寒い日もあるので、しっかりと食べて元気に過ごしましょう。今日もよく噛んで味わっていただきます。

3～6年生

今日はキムチチャーハンです。キムチは白菜などの材料を唐辛子と一緒に漬けてつくりま^すす。韓国ではそれぞれのお家で自分の好きな味に漬けるそうです。ちょっとピリ辛の味には体を温めてくれるパワーがあります。しかし、低学年のみなさんには少し辛すぎたのでしょうか？ 6年生がハッピープロジェクトの取り組みのひとつとして給食の人気献立を学年別に分析してくれた結果、キムチチャーハンは高学年には人気でしたが、低学年にはあまり人気がないことが分かりました。低学年のみなさんにも喜んでもらえるように改良したいと思います。6年生のみなさんありがとうございました。そして、3月には6年生の分析結果から選ばれたハピプロクエスト給食を実施します。さて、何が選ばれたのかみなさんお楽しみに。

今日もよく噛んで味わっていただきます。