



なかもとランチタイム

★今日のこんだて★

ごまだれサラダ

むぎごはん



なまあげと
キムチの
いために

【給食のお話】

今日の給食の生揚げとキムチの炒め煮に使われているキムチは、韓国の漬物です。現在よく食べられているキムチは、白菜などの野菜と、塩、唐辛子、にんにくを混ぜ合わせてできています。もともとは寒い冬を乗り越えるために作られた保存食として、野菜と塩を混ぜて漬物にしたものが食べられていました。そのあとに、にんにくや山椒などの香辛料を入れるようになったのがキムチのはじまりです。今から500年くらい前の16世紀に日本から唐辛子が伝わり、現在のような唐辛子の入ったキムチが作られたそうです。

【担任の先生方へ】

今日は特にありません。
いつもありがとうございます♪

【木曜日の残菜】

- ★秋の香りごはん：11.4kg (約71人分)
- ★鮭の塩焼き：20切れ
- ★すまし汁：6.1kg (約33人分)
- ★おはぎ：22コ
- ★牛乳：32本

自分が食べられる量を考えて、みんなで
いしきしてみよう！ 苦手でもあと1くち
チャレンジ♪



仲本小学校全体の残菜率は3.6%でした！