

給食室からのお手紙



かぼちゃいり

あげもち

(1～3ねん2こ

4ねん～3こ)

キムタクごはん

ちゅうか

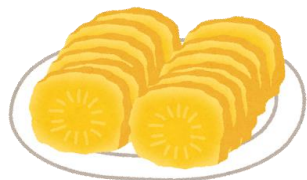
スープ



いももちは 1350こ
てづくりしました!



キムチ



たくあん

【キムチと沢庵でキムタクごはん】

キムタクごはんは長野県の栄養士さんが考えたメニューです。長野県は漬物の名産地でありながら、子供たちの漬物離れが進んでいました。そこで、子供たちに漬物をおいしく食べてもらいたいという思いから、「キムタクごはん」を作ったそうです。沢庵を使うことで甘さが加わり、キムチの辛さが苦手な人も食べやすいです。ポリポリとした歯ごたえも楽しんでください。

