

うまみたっぴり アジア料理



牛乳 むぎごはん チャプチェ
ナムル あさりスープ

10月2日の給食メニューは、韓国料理でした。津久井養護学校では、様々な味を知ってほしいと、和洋中エスニックなどバラエティーに富んだ料理を提供しています。韓国料理は魚介の旨味がたっぷりで、子どもたちに好評です。韓国料理などのエスニック料理は、週一回くらいのペースで提供しています。

メインディッシュの、チャプチェは、通常は春雨を使いますが、調理中に短く切れないようにするために、春雨の代わりに、くずきりを使用しています。麺が太いので味がよくからみ、食感もモチモチとしています。スープのあさりは、衛生面のことを考え、加熱済の冷凍あさりを使用しています。