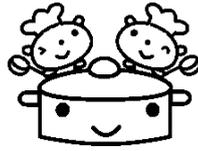


## 給食メニュー紹介



## 給食だより

2月の献立の中から、16日(水)に登場する「キムチ汁」を紹介します。  
作り方は簡単です!豚汁を作り、最後にキムチを加えて完成です。  
寒い時期には体も温まるのでおすすめです。

### 【キムチ汁】

#### 材料(4人分)

- ・豚肉……………100g
- ・酒……………大さじ1/2
- ・サラダ油…適量
- ・大根 ……60g
- ・木綿豆腐…80g
- ・白菜キムチ…40g
- ・小松菜 ……40g
- ・みそ ……35g

ご飯がよく進む味付けなので、給食でキムチ汁が出る日はご飯の残食が少  
ないです!

### ☆ 作り方 ☆

- ①豚肉に酒を振り、サラダ油で炒める。
- ②①にだし汁、大根を加えて火にかけ、あくを取る。
- ③豆腐、小松菜を加えて煮る。
- ④白菜キムチを加える。
- ⑤みそで調味する。