

# 7月20日(火)

フルコギふう  
いためもの

むぎいごはん

タイピーエン

きょうの給食メモ

## フルコギ風炒め物・・・

味付けした肉と野菜を炒める韓国料理です。コチュジャンベースの甘辛い味が特徴です。今日の給食では、豚肉・人参・玉ねぎ・椎茸を醤油に漬けてから、もやし・にら・調味料を加えて、炒めました。

野菜がたっぷり入った野菜炒めを、しっかりと噛んで、もりもりと食べてくれる子どもたちに頼もしさを感じました。これからも、いろいろな食べ物を食べて、大きく成長していきましょう。

野菜炒めは、比較的簡単に作れるので、夏休みに、挑戦してみてください。

