

山田荘小 6 年が考えた献立

3月6日（金）

- ごはん
- チャプチェ
- たまごスープ
- アンニンどうふ
- 牛乳



山田荘小学校 6 年生が考えた「ごま油かおるチャプチェセット」です。おすすめポイントは、赤・黄・緑のバランスがよく、ごま油のかおりと風味がとてもおいしく楽しめます。です。チャプチェははるさめを炒めた韓国料理です。戻した春雨と、細切りにした牛肉、野菜などをごま油で炒め合わせ、あまからく味をつけたものです。チャプチェは 17 世紀のはじめの朝鮮王朝時代に生まれたものだそうです。はじめは野菜ときのことだけのこだけを炒めたものでしたが、20 世紀になってから中華料理の影響を受けて春雨も使うようになったそうです。