

チャプチェは<sup>かんこく</sup>韓<sup>かていりょうり</sup>国の家庭料理のひとつで、<sup>やさい</sup>野菜と

<sup>はるさめ</sup>春雨を<sup>いた</sup>炒<sup>あ</sup>め合わせたものです。はじめは、<sup>やさい</sup>野菜だけ

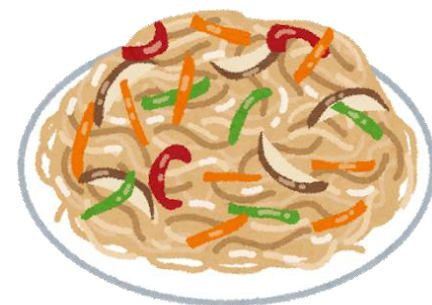
を<sup>いた</sup>炒めた<sup>りょうり</sup>料理でしたが、<sup>しだい</sup>次第に<sup>はるさめ</sup>春雨を<sup>い</sup>入れるように

な<sup>かんこく</sup>ったそうです。韓<sup>つく</sup>国では、さつまいもから作<sup>つく</sup>られ

た<sup>ふと</sup>太<sup>はるさめ</sup>い春雨を<sup>つか</sup>使<sup>きゅうしょく</sup>いますが、給食ではじゃがいも

から作<sup>つく</sup>られた<sup>はるさめ</sup>春雨で<sup>つく</sup>作<sup>つく</sup>りました。

<sup>しょっかん</sup>食感も<sup>たの</sup>楽しみながら<sup>た</sup>食<sup>た</sup>べてみてください。





<sup>ぶた</sup>豚キムチ丼、<sup>どん</sup>チャフチェ、フルーツポンチ