

ナムルは、もやしや人参などの野菜に、調味料と

ごま油を混ぜたタしを和えた料理です。

給食のナムルには、きくらげが入っています。

名前に「くらげ」とついでいますが、きのこの仲間で

す。名前の由来は「木に生えたくらげのような食感

の食材」という意味で、コリコリとした

食感が特徴です。





とりにく
ごはん、^や鶏肉のねぎソース焼き、ナムル、^{だいこん こまつな}大根と小松菜のスープ