

^{かんこく} ^{つけもの} ^{はくさい} ^{やさい} ^{しお}
キムチは韓国の漬物で、白菜などの野菜に塩と

^{とうがらし} ^{はい} ^{ちょうきほぞん}
たくさんの唐辛子が入っているので、長期保存が

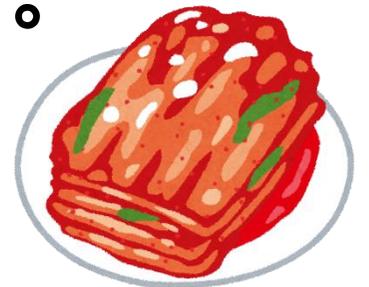
^{から} ^{きゅうしょく} ^{つか} ^{から}
でき辛みもありますが、給食で使うキムチは辛み

^{すく} ^{しょう}
が少ないものを使用しています。

^{なか}
キムチには、おなかの中をきれいにしてくれる

^{にゅうさんきん} ^{ほうふ} ^{ふく}
乳酸菌やビタミンが豊富に含まれています。

^{のこ} ^た
残さずにしっかり食べましょう！





ぶた どん わふう こんさい しる
豚キムチ丼、和風ポテトサラダ、根菜みそ汁