

中華・韓国料理 部門

テーマ

みんな、にっこり給食

献立に込めた思い

みんなが「美味しい」と感じて
笑顔になって欲しい

No. 1



くさやめ入り
大根サラダ
手作り春巻き



ごはん



ヒツキスープ



テーマ

野菜多めな中華

献立に込めた思い

意外と中華にはキムチチャーハンの
キムチがあったり、主食で野菜
40g以上が多く人気があって
良いと思ったからです。

No. 2



蒸し鶏ときくらげ
のサラダ
ショウロンボウ



キムチ
チャーハン



ヒツキ
スープ



テーマ

K・D・S
(韓国・大・好き)

献立に込めた思い

みんなが大好きそうな給食。
韓国料理をみんなに食べ
て欲しいという思い。

No. 3



野菜チャプチェ

ヤンニョムチキン



ごはん
(スッパにできる)



韓国風
たけのこスープ



中華・韓国料理 部門

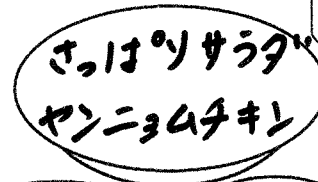
テーマ

体力回復給食

献立に込めた思い

冬になって体力が落ちてしまっているからあたたかくなれそうな献立にして、体力回復してほしいから。

No. 4



テーマ

中華が給食を熱くする

献立に込めた思い

野菜も取れてお肉も食べれるみんなが食べれるから。

No. 5



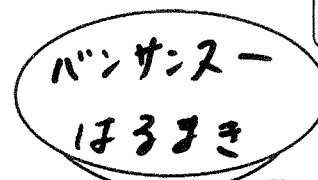
テーマ

野菜いっぱい笑顔になる給食

献立に込めた思い

献立を見るだけでも楽しめて笑顔になって、給食の時間が楽しみになるといいな

No. 6



中華・韓国料理 部門

テーマ
色々な野菜の種類
を食べよう

献立に込めた思い
家で中華を作らないのでごま油
の香りが好きです。野菜も
たくさん入っています。

No. 7



中華サラダ

ビビンバ

中華スープ

