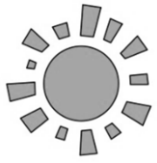
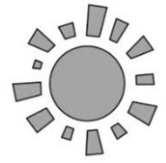


令和3年 1月 13日(木)



今日の南中給食



メニュー

- ・ご飯
- ・はな花しゅうまい
(1人2個)
- ・チャプチェ
- ・わかめスープ
- ・牛乳



チャプチェとは

チャプチェは、はるさめ春雨や色とりどりの野菜・肉などを炒め合わせた、いた韓国の家庭ではきわめてよく作られるおかずです。チャプチェは漢字で「雑菜（チャプチェ）」と書きますが、雑（チャプ）は「数々のものを混ぜ合わせる」、菜（チェ）は「細切りにした食材」あるいは広く「おかず」を意味しています。

チャプチェのいっばんてき一般的な作り方は、牛肉やにんじん、きのこ、玉ねぎ、きゅうりなどを細切りにして別々に炒めておき、もどした春雨に味をしみこませて最後に全体を混ぜ合わせる、というものです。

