

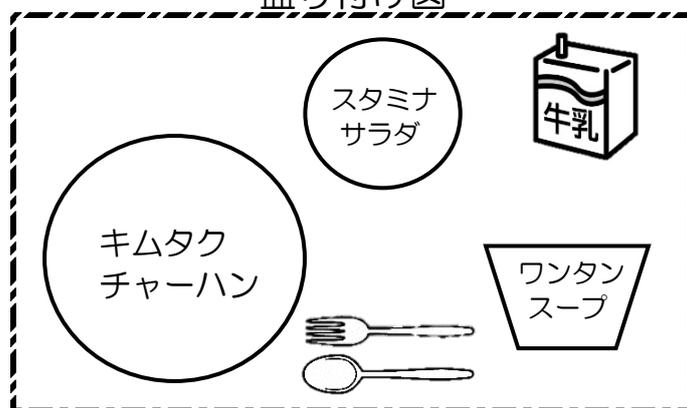
稲中ランチタイム通信

9月18日(水)

盛り付け図

今日の献立

キムタクチャーハン
スタミナサラダ
ワンタンスープ
牛乳



『キムタクチャーハン』について

今日はいつものキムチチャーハンとひと味違う「キムタクチャーハン」です。キムタクとは、キムチとたくあんのこと。もともとは、長野県塩尻市にある塩尻西部中学校の栄養士さんが考えた料理です。長野県は伝統的に漬物文化が発達している地域でありながら子供たちの漬物離れが進んでいました。そこで、子供たちに漬物をおいしく食べてもらえるよう考案されたのが「キムチとたくあん」の組み合わせだったそうです。現在では塩尻市を飛び出し、全国の給食に広まっています。

先生からの食育コメント

キムタクチャーハンに使うたくあんは、大根のつぼ漬けたくあんです。少し甘味があるのが特徴で、キムチの辛さを苦手としている人でも食べられるよう配慮されています。ポリポリとした食感もアクセントになり、食欲をそそる味付けです！