

安中総合学園高校生に習う、 キムチづくり体験の食育授業を実施します ～食物アレルギーに対応した安総セレブキムチの給食提供～



問い合わせ
教育部総務課学校給食係
TEL027-382-1111(内線2224)

安総セレブキムチとは



8月上旬に種をまき、発芽しました。



9月下旬に畑に肥料をまき、植え付けの準備



11月下旬に白菜を収穫し下漬け、そして本漬け

安総セレブキムチは、安中総合学園で受注販売しているキムチ。

学校給食用は、食物アレルギーに対応した、原因食品(アレルゲン) **リンゴ、えび、いか、ごま**、を入れない、有機栽培による白菜等を使用したもの

安中総合学園キムチの作り方



白菜は塩で漬け込む



白菜、人参、
玉ねぎ、にら、
大根、にんにく、
しょうが、ネギ、
唐辛子、塩、
はちみつ



野菜を切る、すりおろす



野菜と調味料をしっかりとむ



白菜の葉の間に具を挟む



キムチを熟成させる (約2週間)



平成26年1月27日当時の給食
カルビスープ韓国ナムル

今後の取り組み



1/29(水)4校時11:50～
安中市立第二中学校

7組生徒22名対象

食育授業『キムチづくり』

安中総合学園による

給食提供

『カルビスープ』

全国農業高校
お米甲子園2024

安中総合学園高等学校
『縁結び』
特別優秀賞を受賞