

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
ぶたにく	青森
とりにく	岩手
にんじん	北海道
たまねぎ	北海道
にんにく	青森
しょうが	高知
もやし	栃木
たけのこ	熊本
キャベツ	千葉
はくさい	群馬
きゅうり	千葉
えのきたけ	長野
ながねぎ	青森
にら	栃木
こまつな	東京

今日の給食は「プルクギ丼」に「チョレギサラダ」と「トックスープ」の韓国風メニューです。

「プルクギ(丼)」は韓国の代表的な家庭料理で、肉や野菜などをしょうゆ味の甘辛だれで炒め煮にした韓国風のすき焼きのようなものです。韓国語で【プル】が火、【コギ】が肉を意味するそうです。

また「チョレギサラダ」は焼肉屋さんなどでよく見かけるメニューですが、実は日本で開発された韓国料理で、韓国風のにんにくやごま油入りのドレッシングで野菜がおいしくたくさん食べられるはずですよ!

韓国の料理はスタミナがつき、体が元気になるものばかりなので、今日もしっかりと食べてくださいね☆