

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
にんにく	青森
しょうが	高知
にんじん	千葉
たまねぎ	北海道
たけのこ	熊本
だいこん	神奈川
ながねぎ	栃木
こまつな	埼玉
もやし	栃木
えのきたけ	長野
はくさい	茨城
キャベツ	愛知
きゅうり	千葉
ちんげんさい	茨城
ほししいたけ	大分・鹿児島

今日の給食は「ブルコギ丼」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。

「ブルコギ丼」は韓国の家庭料理「ブルコギ」をごはんの上に乗せた給食のオリジナルメニューです。韓国語では『プル』は火、『コギ』は肉を意味するそうですが、お肉と野菜を甘辛いタレで炒め煮にするので、焼き肉というよりすき焼きに近い料理です。「チョレギサラダ」と「トックスープ」も日本の韓国料理のメニューでよく見かけますが、実は「チョレギサラダ」は日本の焼き肉のタレで有名な会社が韓国をイメージして生み出した料理であり、韓国にはない料理だそうです。給食でも食べやすくアレンジしていますが、本場韓国にも負けないおいしさですよ！！