

お皿の位置に注意しよう！



食材名

産地名

ぶたにく	埼玉
とりにく	宮崎
にんにく	青森
しょうが	高知
にんじん	埼玉
たまねぎ	兵庫
もやし	栃木
たけのこ	熊本
ながねぎ	茨城
えのきたけ	長野
こまつな	東京
キャベツ	愛知
ちんげんさい	茨城
だいこん	青森
きゅうり	千葉

今日は、お隣の国『韓国』をテーマにした給食「ブルコギ丼」「チョレギサラダ」「トックスープ」です。

「ブルコギ丼」は、韓国の家庭料理“ブルコギ”をごはんの上へのせた給食でも人気のメニューです。

“ブルコギ”は、韓国語でプル→火・コギ→肉という意味を持ちますが、肉や野菜を鍋で炒め煮にするので、韓国では定番の焼き肉よりも、日本のすき焼きに近い料理だとされています。また、「チョレギサラダ」はにんにく入りの特製ドレッシングで味付けした野菜サラダで、実は、日本生まれの韓国風料理だそうです。

「スープ」にも韓国のおもち“トック”が入り、栄養&スタミナ満点なので、しっかりと食べてくださいね！