

10月23日(火)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう!



Table with 2 columns: 食材名 (Ingredient Name) and 産地名 (Origin Name). Lists ingredients like butaiku, toriiku, shougaku, etc., and their origins like Saitama, Gunma, Miyazaki, etc.

今日の給食はスタミナ満点「プルコギ丼」にミネラルたっぷり☆「わかめサラダ」とあったか「トックスープ」です。お肉や野菜がたっぷりに入った「プルコギ丼」は給食でも人気の丼ぶりメニューのひとつですが、皆さんもご存知の通りもともとは日本のお隣さん「韓国」の料理をアレンジしたメニューとなっています。本場、韓国の『プルコギ』は中央部分が山のように盛り上がった形の「プルコギ鍋」を使用し、味付けした肉を野菜などと一緒に焼きながら（炒めながら）食べるのが正式なプルコギなのだそうです。ちなみに、プルコギの『プル（불）』は「火」、『コギ（고기）』は「肉」という意味があり、焼き肉と言うよりは日本のすき焼きに近い料理のため、昔は『朝鮮半島風すき焼き』と呼ばれていたそうです。今日は曇り空で少し肌寒いので、もりもりとしっかり食べ、風邪を引かないよう体を中から温めましょう😊