

食育ニュース

10月26日(土)

ぎゅうにゅう
牛乳

副菜皿

かぼちゃのそぼろ煮^に

深皿

プルコギ^{どん}丼

ちげ風豚汁^{ふうとんじる}

飯椀

今日は学芸発表会^{がくげいはっぴょうかい}で頑張るみなさん^{がんば}を応援^{おうえん}しようと、給食室ではスタミ

ナ^{かんこくりょうり}のつく韓国料理^{かんこくりょうり}を用意しました。プルコギ^{ぷるこぎ}は、朝鮮半島^{ちょうせんはんとう}の代表的な肉料理

です。「プル」は「火」、^{なべりょうりぜんばん}「コギ」は「肉」の意味で、日本で言う“すき焼き”に近い料理です。また、チゲ^{ちげ}は朝鮮半島で“鍋料理全般”^{なべりょうりぜんばん}を示す言葉^{しめ}ですが、日本

では唐辛子^{とうがらし}やキムチ^{からなべ}を加えたピリ辛鍋^{した}として親しまれています。しっかり食べ、午後の合唱に向けてパワーをつけましょう。

給食室の様子



プルコギ丼には、すりおろしたニンニクとリンゴを入れ、甘みと風味を加えています。