

食育ニュース

6月25日（木）

<器具類の割り当て>

★キムチチャーハン
→しゃもじ or おたま
+(食器を持つ手に)手袋1枚

★春雨サラダ
→手袋1枚

★トックスープ
→お玉+(両手に)手袋2枚

★トレー・牛乳・ストロー
・箸やスプーンなどを渡す人
→(両手に)手袋2枚



皿なし

牛乳

はるさめ
春雨サラダ

平皿

キムチチャーハン

トックスープ

深皿

トックは、^{こめ}お米から作られている^{ちゅうせんはんとう}朝鮮半島のお餅です。地域によって、さまざま種類があり、^{げんち}現地ではおやつとして食べられています。

棒状のトックを、コチュジャンなどを使って甘辛く炒めたものは、**トッポギ**と呼ばれます。韓国料理として有名なので、聞いたことがある人もいるのではないのでしょうか。

また、キムチは^{かんこく}韓国の漬物です。餅や漬物など、^{とな}隣り合う国々では^あ食文化が似ていますね。



給食室の様子

給食用のトックは、^だ楕円形です。



よく混ぜながらよそってください。

