

食育ニュース

4月14日(水)

ドレッシングを
まぜましょう。

飯椀

はるさめ
春雨サラダ

ぎゅうにゅう
牛乳

平皿

キムチチャーハン

トックスープ

深皿

下からよく混ぜて
配膳してください。

朝鮮半島の食べ物「トック」とは...

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^{もち}お餅です。地域によって、^{ちいき}様々な種類があり、^{げんち}現地ではおやつとして^た食べられています。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、^よ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^{ひと}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^{つけもの}漬物など、^{とな}隣り合う^あ国々では^{くにくに}食文化が似ていますね。



給食室の様子

無添加のアレルゲンフリーキムチを使用し、食べやすく刻んでチャーハンの具材に加えました。



給食用の「トック」