

皿なし

や  
焼きりんご

ぎゅうにゅう  
牛乳

深皿

どん  
プルコギ丼

ふう  
チゲ風みそスープ

飯椀

## 給食室も応援★学芸発表会!



さて、学芸発表会 1 日目、午後は舞台発表ですね。頑張る港南中生を応援しようと、今日はスタミナをつく**韓国料理**と、旬のりんごを使った「**焼きりんご**」を作りました。

「**プルコギ**」は、ちょうせんはんとう**朝鮮半島**の肉料理で、「**プル**」は「**火**」、「**コギ**」は「**肉**」の意味です。また、「**チゲ**」は朝鮮半島でなべりょうりぜんばん**鍋料理全般**を示す言葉ですが、日本ではとうがらし唐辛子やからなべキムチを加えたしめピリ辛鍋として親しまれています。

しっかり食べてスタミナをつけ、午後も全力で取り組んでください。

## 給食室の様子



旬のりんごにバター・グラニュー糖・シナモンをのせ、オーブンでじっくりと焼きました。

