

10月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

ごはん

かんこくふう や
さばの韓国風焼き

トックスープ

ぎゅうにゅう
牛乳



【主な食材の産地・取り扱い業者】

米：ナナミ

押麦：はくばく

白ごま：多国籍

トック：国産

飲用牛乳：コーシン乳業

さば：ノルウェー

鶏肉：岩手

たまご：栃木、埼玉

にんにく：青森

生姜：高知

長ねぎ：青森

白菜：群馬

人参：北海道

大豆もやし：群馬

小松菜：茨城



せかい りょうり かんこく 世界の料理 ～韓国～



〈ばくばくクイズ〉 「トックスープ」は^{かんこく}韓国の^{でんとうてき}伝統的な^{りょうり}スープ料理です。
『トック』は^{なに}何から^{でき}出来ているのでしょうか？

- ① じゃがいも ②^{まい}うるち米 ③^{こむぎこ}小麦粉



（こたえ）②^{まい}うるち米

^{かんこく}韓国の餅「トック」は、「^{まい}うるち米」から作られる^{うすぎ}薄切りの餅で、^{かんこく}韓国では特にお正月に^た食べる^{しゅうかん}習慣があります。
^{かんこくこ}韓国語で「トック」は『餅』、「クッ」は『スープ』という^{いみ}意味があります。

10月は^{がつ}「^{しょくひん}食品^{さくげんげっかん}ロス削減月間」です。^{きょう}今日の^{きゅうしょく}給食も^{のこ}残さずおいしくいただきます！