



# きゅうしょくニュース

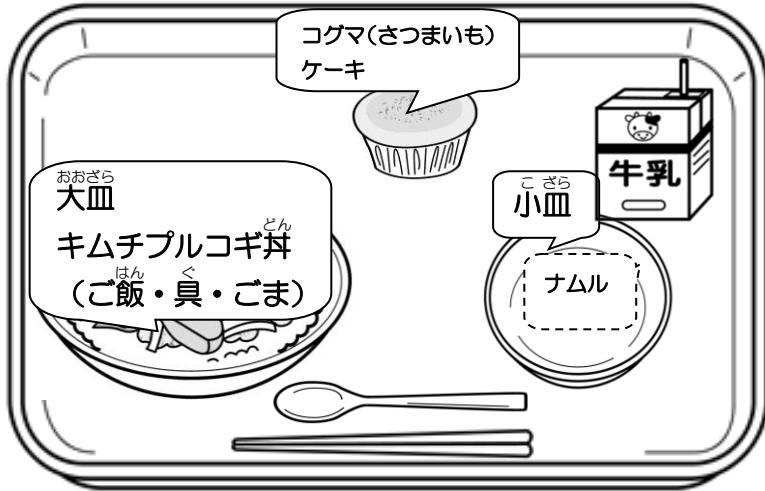
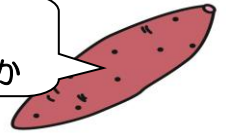


れいわ ねん がつ にちすいようび  
令和6年4月24日水曜日

## せかいあじ 世界味めぐり 「韓国」



かとりしさん 香取市産  
べにはるか



きょう せかい りょうり あじ となり くに かんこく  
今日は、「世界の料理を味わおう」ということで、お隣の国、韓国  
りょうり こんだて  
の料理をアレンジした献立です。

「プルコギ」は、肉を甘辛く味付けし、野菜などと一緒に炒めたり、煮たりする料理です。「プル」は「火」、「コギ」は「肉」という意味です。韓国生まれの漬物「キムチ」と合わせました。肉の味付けに梨を使うことが多いので、船橋梨のピューレを使っています。

「ナムル」は、「和え物」という意味で、色んな種類のナムルがあります。韓国では、色とりどりのナムルが食卓に並ぶそうです。

デザートは、さつまいもを使ったケーキです。韓国では、さつまいも  
きょう こめこ つか つく  
のことを「コグマ」といいます。今日は、米粉を使って作りました。

きょう きゅうしょく かんこく りょうり たの  
今日の給食で、韓国の料理を楽しんでみてくださいね♪

### ☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆



こめ こめこ きゅうにゅう しょうが ちばけんさん た もの  
米 米粉 牛乳 生姜 ニラ 船橋市産→小松菜 ながねぎ なし  
長葱 梨