

6月 25日（水）今日の盛り付け

大皿：豚キムチ丼

大碗：ミヨック
(わかめスープ)

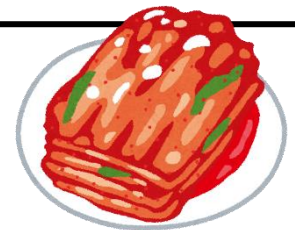
小碗：ナムル

トレイ：牛乳
オレンジ



【ひとくちメモ】 今日の給食は、^{かんこくりょうり}韓国料理です。

キムチ



キムチは、白菜などの野菜と、^{とうがらし}塩、^{ぎょかいしおから}唐辛子、^{おも}魚介塩辛、^{ざいりょう}ニンニクなどを主な材料とする^{ちょうせんはんとう}朝鮮半島の^{だいひょうてき}代表的な漬物です。キムチというと、^{とうがらし}唐辛子が使われているため、^{とうがらし}赤いイメージがありますが、^{とうがらし}ペッキムチと呼ばれる^{とうがらし}唐辛子を使わない白いキムチもあります。

その昔、^{むかし}朝鮮半島では、^{ちょうせんはんとう}冬場に^{ふゆば}寒冷のため^{かんれい}新鮮な野菜が^{しんせん}収穫できず、^{しゅうかく}ビタミンCが^{ふそく}不足してしまうことがあったそうです。この^{ふそく}ビタミンC不足の^{かいしょう}解消のために、^{ほそんしよく}保存食として野菜をつけたものがキムチの始まりとされています。毎年秋の終わりのころから^{たいりょう}大量のキムチをつけていたそうです。

キムチと家庭の味

^{ふゆば}冬場の^{ほそんしよく}保存食として漬けるキムチは、^{かくかてい}各家庭によって^{あじつ}味付けが^{こと}異なります。日本でいうみそ汁のように、^{かんこく}韓国ではキムチが^{かてい}家庭の味を^{あじ}象徴する料理であり「^{しょうちょう}良いキムチを作れる女性は^{つま}良い妻となれる」という言葉まであるそうです。

今日の豚キムチ丼は学校用のキムチを使っていて、食べやすい味になっています。
今日の給食も残さず食べましょう(^^♪