

2月 29日 (木) 今日の盛り付け

大皿：チャプチェ丼

大碗：トックスープ

小碗：ヤンニョムチキン

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】今日の給食は韓国料理です。

チャプチェは、伝統的な韓国料理のひとつであり、一般的な家庭料理として韓国で親しまれています。お祝いの席や家族が集まるときにも食べられます。この料理は春雨を主材料とし、彩り豊かな野菜、きのこ、細切り肉などを使って甘辛く炒めた料理です。

ヤンニョムチキンは、韓国発祥の甘辛いから揚げの一種です。この料理は、鶏のから揚げに、コチュジャンやニンニクなどで作った甘辛いタレ（ヤンニョム）を絡めて調理されます。1980年代に韓国でブームとなり、現在ではファストフードやお酒のおつまみとして定番となっています。日本でも韓流ブームとともに広まり、スーパーや総菜店、韓国料理店などで見かけることがあります。

ヤンニョム（양념）とは、薬味や香辛料などを混ぜ合わせた韓国料理における合わせ調味料の総称のことです。料理によって使用する薬味・香辛料は異なり、ヤンニョムチキンの場合はコチュジャン、ニンニク、砂糖などを使った甘辛いタレで味付けすることが多いです。また、お店や家庭によってもヤンニョムは異なり、このヤンニョムのよし悪しによってヤンニョムチキンが美味しいかどうか決まります。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪