

11月 6日（木）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)

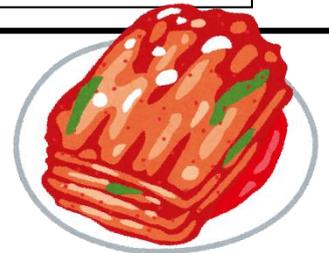
小碗：もやしとしらすの
ナムル

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】今日の給食は和食です。

キムチ



キムチは、白菜などの野菜と、塩、唐辛子、^{ぎょかいしおから}魚介塩辛、ニンニクなどをもな材料とする朝鮮半島の代表的な漬物です。キムチというと、唐辛子が使われているため、赤いイメージがありますが、ペッキムチと呼ばれる唐辛子を使わない白いキムチもあります。

その昔、朝鮮半島では、冬場に寒冷のため新鮮な野菜が収穫できず、ビタミンCが不足してしまうことがあったそうです。このビタミンC不足の解消のために、保存食として野菜をつけたものがキムチの始まりと言われています。毎年秋の終わりのころから大量のキムチをつけていたそうです。

キムチと家庭の味

冬場の保存食として漬けるキムチは、各家庭によって味付けが異なります。日本でいうみそ汁のように、韓国ではキムチが家庭の味を象徴する料理であり「良いキムチを作れる女性は良い妻となれる」という言葉まであるそうです。

今日の給食も残さず食べましょう(^_^)