

2月 2日（月）今日の盛り付け

大皿：豚キムチ丼

大碗：ミヨック

小碗：もやしと人参の
ナムル

トレイ：牛乳
ぽんかん



【ひとくちメモ】今日の給食は韓国料理です。

ミヨック（わかめスープ）

韓国でわかめを食^{かんこく}材^{しよくざい}として扱^{あつか}いはじめたのは、高句麗時代^{こぐりよじだい}です。産後^{さんご}で体^{たい}力^{りよく}を消^{しょう}耗^{もう}したクジラ^{かいがん}が海岸^{しよく}でわかめを食^す姿^{すがた}からヒント^えを得たとされています。そんなきっかけもあり、韓国では産婦^{かんこく}の体^{さんふ}力^{たいりよく}回^{かい}復^{ふく}食^{しよく}としてわかめスープ^たを食^{しゅう}べ^{かん}る習^ね慣^づが根付いていきました。

日本と韓国の違い

韓国語でわかめスープは미역국(ミヨックク)、日本でよくいうわかめスープは日本の企業である「理研ビタミン」さんが発売しているワカメを用いた食品の商標です。韓国では料理名としてわかめスープがありますが日本では企業の商品名としてわかめスープが存在していました。

韓国でのわかめスープの歴史は朝鮮王朝時代に遡ります。当時、王家に男子が誕生するとワカメやノリといった海藻類を食べていたことが記されています。今では簡単に養殖できるようになり手軽に調理に使うことが出来ますが、当時の人々にとっては高級食材だったそうです。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪