

6月 10日 (水) 今日の盛り付け

大皿：豚キムチ丼

大碗：ミヨックク
(わかめスープ)

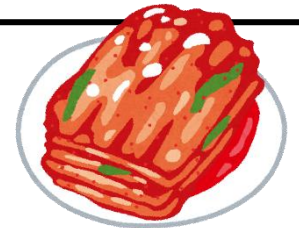
小碗：ナムル

トレイ：牛乳
日向夏



【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^{つけもの}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、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、^{ふゆば}冬場に^{かんれい}寒冷のため^{しんせん}新鮮な野菜が^{しゅうかく}収穫できず、^{ふそく}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^{ふそく}ビタミンC不足の^{かいしょう}解消のために、^{ほぞんしょく}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^{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^{ほぞんしょく}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^{しょうちょう}料理であり「^{りょうり}良いキムチを作れる女性は良い^{つま}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(^_^)