



キンパ

キンパは、日本で食べる恵方巻に似ていて、のりの上にごま油や塩などを混ぜたごはんと味付けした肉や野菜などの具材をのせてくるっと巻いた、韓国風のり巻きのことです。韓国では、遠足やお出かけの時のお弁当として持って行くことも多いようです。

「キン」は「のり」、「パ(パパ)」は「ごはん」という意味があります。

今回の給食では、ごはんの上に具をのせて、韓国のりで巻いて食べます。箸を使い、韓国のりで上手にごはんを巻いて食べられるかな？巻くのが難しい場合は、韓国のりをかけて食べてもよいです♪

かんこくりょうり

韓国料理



これが輪切りになったものを使います♪

トック

日本ではお正月の行事食としてお雑煮を食べますが、韓国でもお正月にもちは欠かせません。「トック」というお雑煮を食べます。「トック」がおもちのことをいい、「トック」は「汁物のもち」、「トックポギ」は「炒めたもち」という意味になります。

トックの形をよく見てみると、丸い形をしています。これは、お金の形に似ていることから、お金持ちになるようにという願いがこめられています。また、丸い形を太陽に見立てて年が明けたことを表しているともいわれています。トックは日本のもちに比べてのびないので、かみ切りやすいのが特徴です。

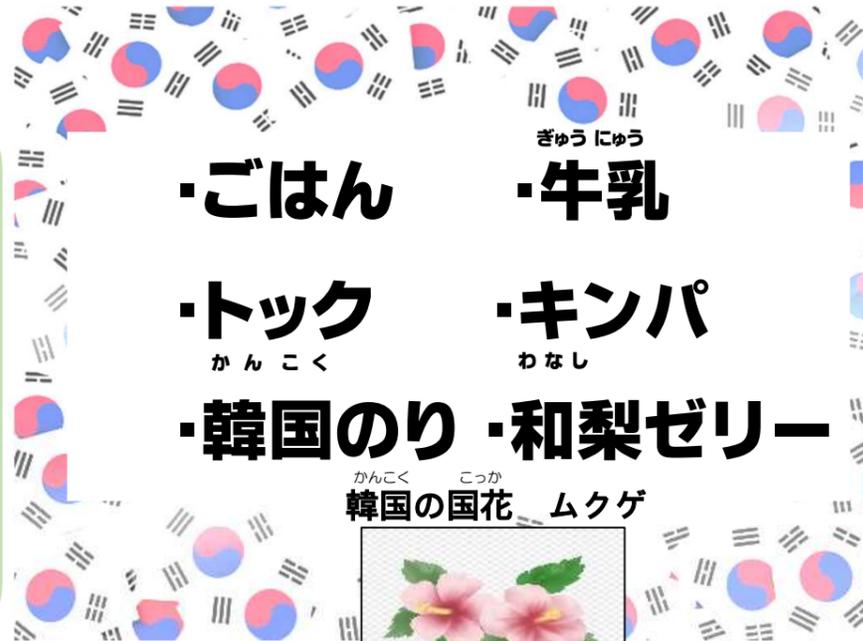
かんこく

韓国のり

韓国のりは、のりにごま油や塩などの調味料をつけて焼いたものです！韓国では、大型スーパーや空港のお土産コーナー、小さな町のスーパーなどあらゆる場所で韓国のりを買うことができます。種類もたくさんあるようです。また、韓国のりを今回の給食のキンパのようにごはんと一緒に食べるだけでなく、サラダや和え物、おにぎりに混ぜて食べることもあります。

全世界ののりの生産量の半分以上を韓国が占めており、1人あたりののりの年間消費量も多いです。

10月17日(木)



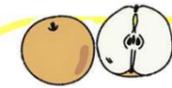
- ・ごはん
- ・トック
- ・韓国のり
- ・牛乳
- ・キンパ
- ・和梨ゼリー

韓国の国花 ムクゲ



わなし

和梨ゼリー



韓国では古くから梨が食べられています。韓国の梨は、太陽をたくさん浴びて育ち、みずみずしくて酸味が少なく、ほどよい甘さが特徴です。梨は韓国語で「배」と書き、「ペ」と読みます。

梨は果物としてだけでなく、プルコギやユッケなどの肉料理で、せん切りやすりおろして使われているようです。辛みを和らげる作用やお肉を柔らかくする効果があります。今回の給食では、ゼリーとして食べます♪