



3月

だいかんみんこく かんこく ～大韓民国(韓国)～



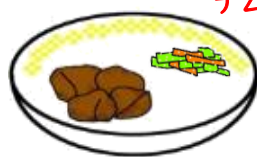
チキンのヤンニョム炒め

A地区 2日

ナムル

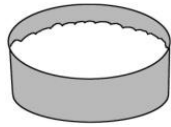
B地区 4日

かんこくふう
韓国風もち入りスープ(トック)



ナムル

チキンのヤンニョムいため



ごはん



かんこくふうもちいりスープ

かんこく ちず 韓国の地図



参考文献:外務省

韓国の食堂や給食では、ステンレス製の食器に、箸とスプーンをセットで使います。箸は「チョッカラ」、スプーンは「スッカラ」といいます。おかずはチョッカラ(箸)で食べ、ご飯やスープはスッカラ(スプーン)で食べます。また、食器を手で持たないのが、韓国のマナーとされています。

かんこく しょうかい 韓国の紹介

韓国は、日本の隣にある国で、首都はソウルです。面積は約10万平方キロメートル、人口は、約5180万人です。

ソウルには、歴史的な城や遺跡が、今でもたくさん残っています。



朝鮮王朝の王宮「景福宮」(ソウル)

かんこく しょくぶんか 【韓国の食文化】

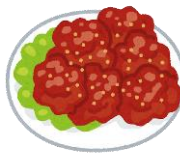
主食は、日本と同じでご飯を食べます。ナムルや肉などをご飯にのせて混ぜて食べる「ビビンバ」や、のりやたくあんを混ぜたおにぎり「チュモツパ」が人気です。牛の骨を煮たスープ「ソルロタン」もご飯と一緒に食べます。



ソルロタン

今日は、韓国の料理「チキンのヤンニョム炒め」と「ナムル」と「トック」です。

「ヤンニョム」とは、韓国料理で使う合わせ調味料です。砂糖、しょうゆにんにく、唐辛子などを使います。



「ナムル」は、野菜や山菜などをゆでて、ごま油、塩などで味付けをした家庭料理です。

うるち米から作られる韓国のおもちの入ったスープ「トック」は、韓国式のお雑煮です。給食では、鶏がらスープで小松菜、たまねぎ、きくらげと一緒に煮ています。

お隣の国、韓国の料理を味わいましょう。