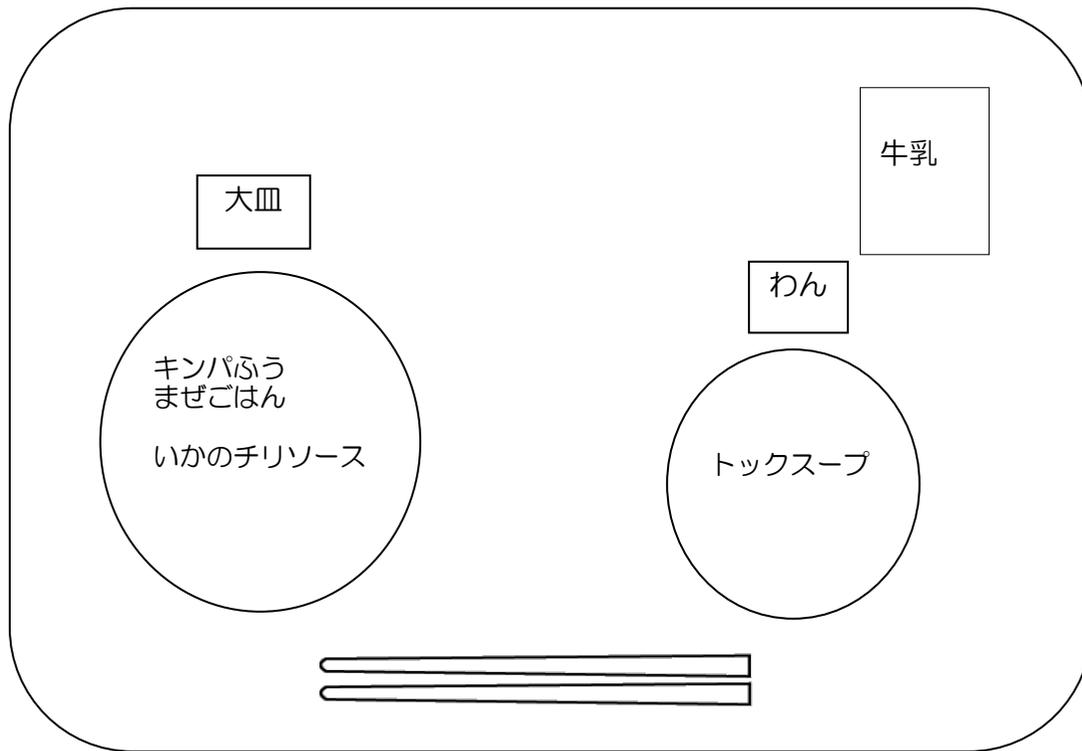


令和6年10月21日（月）

きゅうしょく  
給食ひとくちメモ

【今日のもりつけ】



【今日のこんだて】

キンパ風<sup>ふうま</sup>混ぜごはん<sup>まぜごはん</sup>・牛乳<sup>ぎゅうにゅう</sup>・いかのチリソース<sup>いかのチリソース</sup>・トックスープ

きょう かんこくりょうり 今日<sup>きょう</sup>は韓国料理<sup>かんこくりょうり</sup>「キンパ風<sup>ふうま</sup>混ぜごはん<sup>まぜごはん</sup>」をつくりました。

「キンパ」とは韓国<sup>かんこく</sup>で食べ<sup>た</sup>られているのり<sup>ま</sup>巻き<sup>まき</sup>です。

にほん のり<sup>ま</sup>巻き<sup>す</sup>は酢<sup>す</sup>めし<sup>めし</sup>ですが、

キンパはごま油<sup>あぶら</sup>と塩<sup>しお</sup>で味<sup>あじ</sup>付け<sup>つけ</sup>をします。

きゅうしょく 給食<sup>きゅうしょく</sup>ではキンパ風<sup>ふう</sup>のごはん<sup>ごはん</sup>に上<sup>う</sup>からのり<sup>のり</sup>をち<sup>ち</sup>らしま<sup>ま</sup>した。

たくあん<sup>はい</sup>が入<sup>い</sup>って<sup>って</sup>いて食感<sup>しょっかん</sup>も楽<sup>たの</sup>しめ<sup>め</sup>ます。

スープ<sup>い</sup>に入<sup>い</sup>れた韓国<sup>かんこく</sup>のもち<sup>もち</sup>「トック」<sup>しよっかん</sup>の食感<sup>たの</sup>も楽<sup>たの</sup>しんで<sup>で</sup>ください。