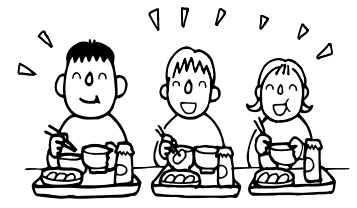


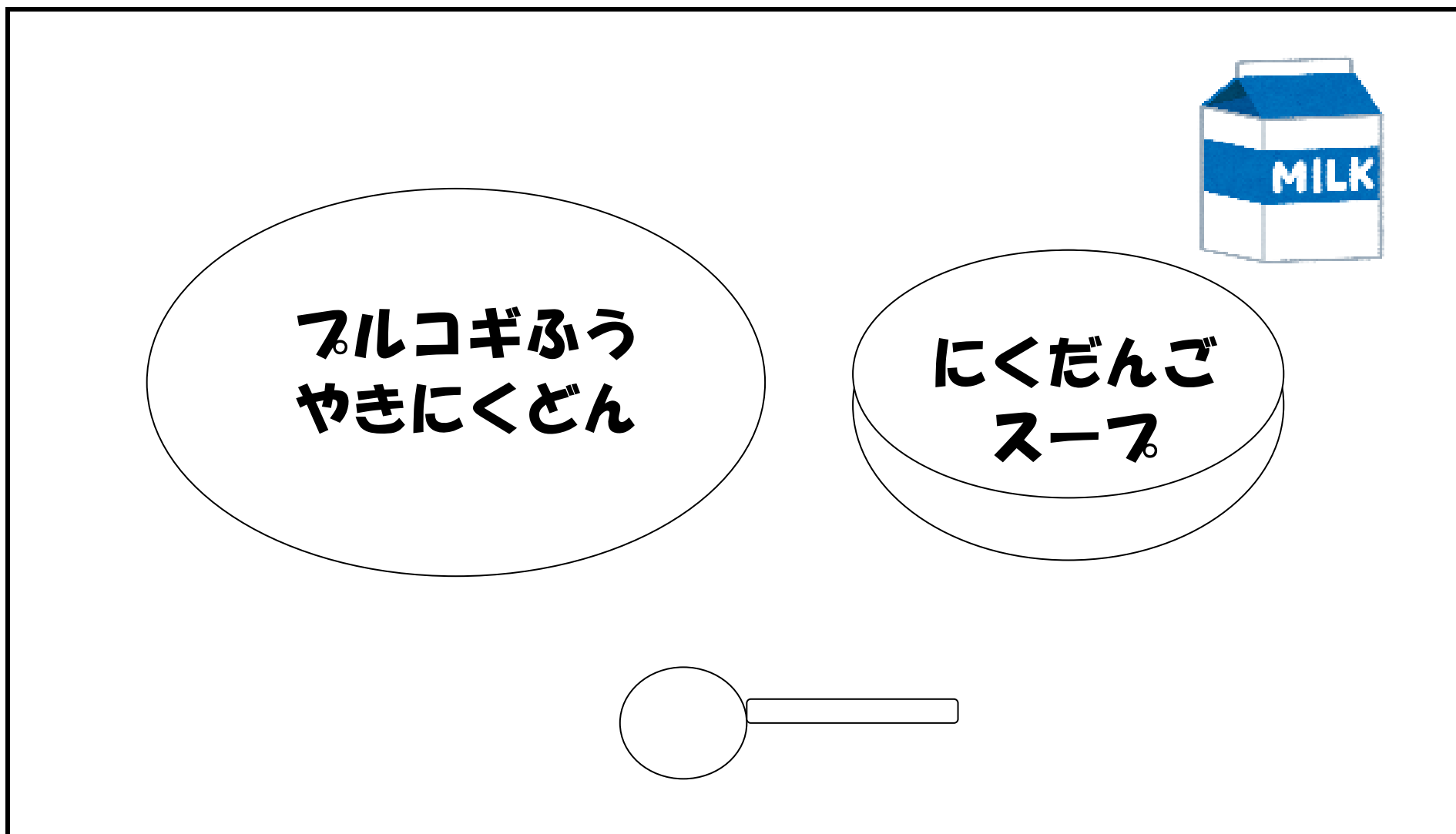
令和7年度

ランチタイムだよ



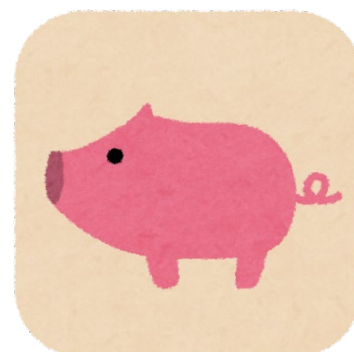
つるさししよきゅうしよくしつ
鶴指小給食室

★ 11月13日(木) のもりつけ



★ 11月13日(木) の^{こんだて}献立

フルコギ^{ふうやきにくどん}風焼肉丼
にくだんご
肉団子スープ
ぎゅうにゅう
牛乳



きょう 今日はプルコギについてのお話です。
ぶたにく つか 豚肉を使ったプルコギを「テジプルコギ」と言い、
かんこく かていりょうり した 韓国の家庭料理として親しまれています。
さらに、イカと^{ぶた}豚バラ肉をたれに付け込んだ
「オサンプルコギ」という料理も登場するなど、
さまざま アレンジが^{じだい}時代と^{とも}共に誕生しています。
きょう 日もよく^か噛んで^{あじ}味わっていただきます。