11/29

今日の給食は「サムゲタン風スープ」です！

参鶏湯(サムゲタン)とは、韓国料理の一つで、鶏肉の中に高麗人参、もち米、松の実などを詰めて煮込んだ塩味のスープです。
今日の給食では、鶏肉、玄米、大根、人参、白ねぎを入れて煮込み、パイタンスープ、中華だし、淡口しょうゆ、塩、こしょうで味付けしています。

ちなみに、小おかずのプルコギも韓国料理の一つです。
韓国語でプルは「火」、コギは「肉」を指します。