

きょう  
今日の  
きゅうしょく  
給食は

ふう  
「サムゲタン風スープ」です！

6/12

かんこくりょうり ひと とり  
参鶏湯(サムゲタン)は、韓国料理の一つで、鶏  
にく なか こうらいにんじん ごめ まつ み つ  
肉の中に高麗人参、もち米、松の実などを詰めて  
に こ しおあじ  
煮込んだ塩味のスープです。

きょう きゅうしょく とりにく げんまい だいこん にんじん  
今日の給食では、鶏肉、玄米、大根、人参、  
しろ い に こ  
白ねぎを入れて煮込み、パイタンスープ、  
ちゅうか うすくち しお  
中華だし、淡口しょうゆ、塩、こしょうで  
あじつ  
味付けしています。



しょう  
小 おかずのキムチ炒めも韓国料理の一つです。