

世界の料理「韓国」



今日の給食



- 牛乳
- キムチチャーハン
- 韓国風だれのサラダ
- トックスープ

今日は韓国の料理です。韓国を代表する食材にキムチがありますが、もともとは韓国の厳しい冬を乗り切るための保存食でした。各国の食文化には、その土地の気候が関係していることが多いですね。
◀電子黒板で紹介しました。

大韓民国



「キムジャン」の文化



韓国の冬は長くきびしいので、冬を過ごすための準備として、家族や地域の人で協力して**キムチ作り**をしました。こうして作ったキムチで冬の間食べる野菜を確保し、**地域の人々と助け合ってきた伝統**があります。



お正月には日本と同じように「**トック**」というお雑煮を食べます。うるち米でできていて、日本のおもちより粘りや伸びが少ないです。 →

