

五中三二給食通信



令和 5年 11月 9日 NO.110

今日の給食は韓国料理の1つの「トックスープ」です。

「トックスープ」は日本でいうお雑煮^{そうに}のようなものです。

「トック」とはうるち米やもち米で作られた「韓国もち」のことを言います。もともとは棒状の長いもので、斜めにカットして小判型にし、スープに入れたりします。

「トック」を使用した韓国料理はいくつかあり、コチュジャンを使用し甘辛く煮た「トッポギ」や日本でいうおやきのようなもので「トック」の生地を使った「ホットク」などもあります。



ホットク



おもちが好きですか？

もちろん♪
トックがいっぱい入ってたら
おトック（お得）だね



参考に盛り付けてね♪

《今日の献立》

高菜とじゃこのチャーハン

トックスープ

サイダーボンチ

牛乳

1-1 リクエストデザート



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳 豚小間肉 ちりめんじゃこ 鶏肉 たまご	米 油 白いりごま トック でんぷん	しょうが にんにく にんじん たかな漬 長ねぎ 白菜 豆苗 りんご 桃 洋なし みかん缶