

五中三二給食通信



令和 6年 11月 11日 NO.112

参考に盛り付けてね♪

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^{そうじ}のようなものです。

「トック」とはうるち米で作られた「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
こばん
小判型にし、スープに入れます。

「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。



トッポギ



ホットク



おもちは好きですか？

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



《今日の献立》

高菜とじゃこのチャーハン

春雨のナムル

トックスープ

牛乳



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 ハム 鶏肉 たまご	米 油 白いりごま 春雨 砂糖 ごま油 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 キャベツ きゅうり 白菜 豆苗