

○令和 5 年 12 月 5 日は「ひくシオたすベジ献立」です。

メニューは

ごはん、牛乳、わかめスープ、チャプチェ、大根キムチです。

今日は、「ひくシオたすベジ献立」です。どのおかずも野菜たっぷり、ごはんのすすむ韓国メニューです。主菜は『チャプチェ』と言います。春雨や豚肉、野菜を炒め、「コチュジャン」という少し辛い調味料で本格的に味付けしました。ももとは、野菜だけの炒め物だったそうですが、今では春雨を入れることが一般的になっています。本場韓国では、「タンミョン」と呼ばれる太目の春雨を使って作るそうですよ。

ではクイズです！ この「タンミョン」という春雨は、何から作られているのでしょうか？ 1.米 2.豆 3.さつまいも … 答えは、3.さつまいも です。少し灰色っぽい色をしていて、太くてもちもちしているそうです。食べてみたいですね。

韓国料理は人気で、特にチャプチェは好評でした。また、大根キムチは小学 2 年生でも平気な辛さで、もっと食べたかったそうです。

