

がっこうきゅうしょくしゅうかん
学校給食週間

がつ 1月23日 日にち

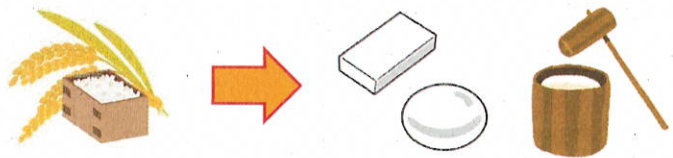
こめ へんしん
お米の変身

～ トック ～

きょう こんだて
今日の献立

- むぎごはん
ぎゅうにゅう
- 牛乳
- トックのスープ
- チャプチェ

こめ お
米を蒸してついたいこねたい
 すると... 「もち」にへんしん変身



もちは、ふる古くから、そなお供え物やものお祝いのいわ行事食としてたいせつ大切にされてきました。

* 鏡もち (正月) * 菱もち (3月 桃の節句)

* 柏もち (5月 端午の節句) など

もちは、くにアジアの国でも食べられています。ちゅうごく中国の年ねんこ、ベトナムのバインザイ、かんこく韓国のトックなどがあります。どれもしょうがつ正月によく食べられるもちです。

トックは、こめもち米ではなく、わたし私たちがふだん普段食べているごはんつかに使ううるち米まいを粉こなにして蒸した後、つくついたりこねたりしてなが作ります。ぼうじょう長く棒状のにのばしたものをカレットックと呼びます。カレットックを斜めよにうすく切ったものがスープに使うトックです。

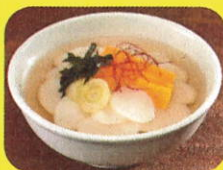


ぼうじょう
棒状のもち
カレットック



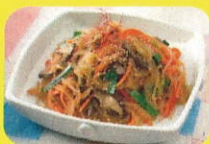
スープつかに使う
トック

トックのスープ



トックのスープは、にほん日本のそうじ雑煮のような存在で、かんこく韓国のしょうがつ正月にか欠かせない料理です。トックのしろ白い色にはしん新たな年を迎えるという意味があり、おお金に似た形にはあま豊かでけんこう健康な一年になりますようにとの願いがねが込められています。

チャプチェ



チャプチェは、はるさめ春雨とやさい野菜を使うあま甘い味付けの炒めもので、かんこく韓国の家庭料理です。漢字で「かんじ雑菜」と書き、「か雑 (チャプ)」はま混ぜあ合わせる、「いみ菜 (チェ)」はおおかずという意味です。