

# もぐもぐニュース

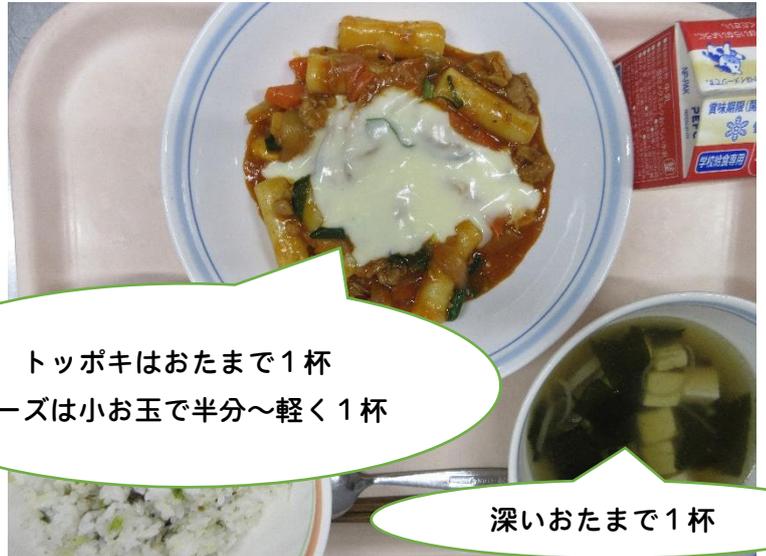
1月30日の給食

・チュモツパ風ごはん

・チーズトツポキ

・わかめスープ

・牛乳



トツポキはおたまで1杯  
チーズは小お玉で半分～軽く1杯

深いおたまで1杯

しゃもじ…ごはん



おたま…トツポキ



小おたま…チーズ



おたま、深いおたま…スープ



## ☆世界の料理シリーズ・韓国料理について

しょうわこうき

昭和後期になると米飯給食が始まり、給食バリエー

ションが増えました。子どもたちの成長のためにと始

まった給食は、食を学ぶ教材としての意味ももつよ

うになり、世界の料理や郷土料理きょうどりょうりなども出るようにな

りました。今日は隣の国、韓国の料理です。あじわ

って食べましょう。

栄養士：若狭

裏面も  
見てね



東京から韓国の首都・ソウルまでは飛行機  
で約2時間半。時差はありません。  
旅費も安く、一番気軽に行ける外国です。

日本では「トッポギ」や「トッポキ」と呼ばれます  
が、韓国語での発音は「トッポッキ」です。「トッ」  
は餅、「ポッキ」は炒めるという意味です。トック  
(細長い韓国餅) をコチュジャンや砂糖などを使い  
甘辛く煮込んで作ります。



チュモツパは韓国の伝統的な家庭料理で、漬物や  
韓国のりなどの具材を混ぜて一口サイズにしたお  
にぎりです。「チュモツ」は握るを、「パツ」はご  
はんを意味します。今日は給食風アレンジして  
作りました！



맛있어요 (マシツヨ: おい  
しいよ♡)