

3月9日（月）

きょうは、タッカルビ風スープの「タッカルビ」についてのお話です。

「タッカルビ」は、お隣となりの国の韓国かんこくで生まれた郷土料理きょうどりょうりです。とり肉と野菜を甘辛あまからいコチュジャンで炒いためた料理のことで、サンチュなどの野菜につつんで食べます。チーズを入れたチーズタッカルビや、鍋なべで煮込にこんだスープタッカルビなど様々な食べ方があります。きょうの給食では、スープとしていただきます。野菜もたっぷりえいようまんで栄養満点てんに仕上しあがっていますので、残さずにしっかり食べましょう。