



3月 17日 (金)

～今日の献立～

- 鶏肉のからあげ
- チャプチェ
- ブロッコリーの塩ゆで
- 手作りふいかけ



☆給食の先生からのお話☆

今日は、チャプチェと、ぼたもちについてお話します。

《チャプチェ》緑豆春雨と一緒ににんじん、たまねぎ・しめじ・赤ピーマン・チンゲンサイ・ニラなどたくさんの野菜を炒めて、たまねぎ・しょうが・しょうゆ・みりん・さとう・ごま油を合わせた調味料で味をつけています。チャプチェは、韓国料理の1つです。今から約400年前もの昔から食べられてきた料理だそうです。元々は、野菜だけを炒めた料理だったのですが、近年中国料理の影響を受けて春雨を入れるようになりました。チヂミ・焼肉・ビビンバ・キムチなども韓国料理になります。

《ぼたもち》春の彼岸の時に供え物として作られます。今日は彼岸の入りです。秋に食べられる“おはぎ”と同じ食べ物です。春に咲くぼたんの花、秋に咲くはぎの花から、“ぼたもち”“おはぎ”と呼ばれるようになったといわれています。今日は、もち米とうるち米を混ぜて炊いて、半づきにしてあんこを包み、きな粉をまぶして作ります。



☆子どものつぶやき (反応) ☆

子どもたちは、チャプチェの話を知ると「400年前から？」ととても驚いていました。食べてみると…「麺がツルツルでおいしい!」「家で食べたことある～」
たくさんの野菜が入っていることを聞いて「これってニラかな?」「これはきのこ?」
「ちがうよ! しめじよ!」と会話を楽しみながらチャプチェを食べていました☆

