



きょうのきゅうしょく



7月12日(水)



ひやしうどん
ぎゅうにゅう
チヂミ
ミニトマト



きょうのきゅうしょくに
つかわれているしょくひんは・・・?

あかのグループのしょくひん	きいろのグループのしょくひん	みどりのグループのしょくひん
ぎゅうにゅう あぶらあげ とりにく ぶたにく たまご	うどん さとう こむぎこ じょうしんこ ごまあぶら ごま	しめじ ねぎ きゅうり にはら にんじん たまねぎ ミニトマト

チヂミのはなし

チヂミとは代表的な韓国料理のひとつで、にらやネギなどの野菜を小麦粉ベースの生地きじうすで薄く焼いた人気の料理です。小麦粉を溶いて焼くところから日本のお好み焼きを連想させますが、日本のものと違い、鉄板てっぱんに押しつけて平たくすることで独特のもちもち感が生まれます。地方によって生地の作り方や焼き方が違うそうです。チヂミという呼び方も方言の一つで、焼いたものを意味する言葉だそうです。辛みそからでできたたれをつけて食べるのが一般的です。

韓国では、雨の日になるとチヂミを食べる習慣しゅうかんがありますが、これはチヂミを焼く音と雨の降る音が似ているためなのと、雨の日は買い物めんどろが面倒なため、家に常備じょうびした小麦粉と野菜などで食事いみあを作るといった意味合いもあるそうです。

年 組
