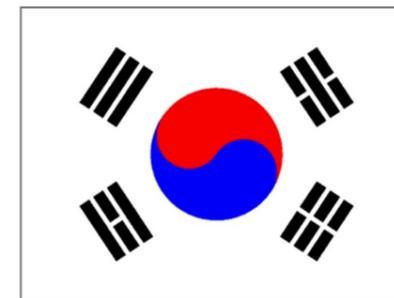


きゅうしょくはつとうじょう

# 給食初登場！ヤンニョムチキン



ヤンニョムとは、<sup>かんこく</sup> 韓国の言葉で <sup>りょうり</sup> 料理の味付けに <sup>あじつ</sup> 使うソース、<sup>つか</sup> タレという <sup>いみ</sup> 意味です。ヤンニョムチキンは <sup>から</sup> タレを絡めた <sup>とり</sup> 鶏の <sup>からあ</sup> 唐揚げです。

今日の給食のヤンニョムは、<sup>きょう</sup> ケチャップ・<sup>きゅうしょく</sup> コチジャン・<sup>さとう</sup> 砂糖・<sup>さけ</sup> 酒・<sup>あぶら</sup> ゴマ油 <sup>つく</sup> で作りました。ご飯が <sup>はん</sup> 進む <sup>あじつ</sup> 味付けなので、しっかりご飯も <sup>はん</sup> 食べて <sup>た</sup> くださいね



コチジャンは、<sup>ごめ</sup> もち米・<sup>だいず</sup> 大豆・<sup>こうじ</sup> 麹・<sup>とうがらし</sup> 唐辛子などで <sup>つく</sup> 作った <sup>ちょうみりよう</sup> 調味料で、<sup>あまから</sup> 甘辛い味を <sup>あじ</sup> しています。日本の <sup>にほん</sup> 味噌 <sup>みそ</sup> に <sup>ちか</sup> 近いです。ヤンニョムチキンの他にも <sup>ほか</sup> ビビンバや <sup>とりにく</sup> タッカルビ <sup>や</sup> (鶏肉の焼 <sup>にく</sup> き肉) の味付けにも <sup>あじつ</sup> 使われ <sup>つか</sup> ます。