



給食だより  
令和6年5月



給食では、日本の郷土料理や世界の料理、皆さんからリクエストをいただいた料理などを提供しています。給食を通して、季節や文化を感じてもらえたら嬉しいです♪

## 日本の郷土料理～九州地方～

郷土料理とは、各地域でとれる食材を使い、その土地ならではの調理方法で作った伝統的な料理のことを言います。その土地の風習や歴史と関わりが深く、食文化を知ることが出来ます。今回は、宮崎県の「とうきび飯(とうもろこしごはん)」と大分県の「とり天」、鹿児島県の「さつま汁」を提供します！



## 世界の料理～韓国～



韓国料理の基本となるのが「薬食同源」の考え方です。

「食べるもので病気を予防し、健康を維持していこう」と、食事のバランスを大切にす文化が生まれました。主食、主菜、副菜、汁ものという献立が一般的です。日本の一汁三菜に似ていますが、日本よりも韓国は品数が多いのが特徴です。



### 「トックスープ」って何？

トックとは、うるち米で作った韓国のお餅を意味します。

トックスープは、韓国のお餅が入ったスープのことで、

日本のお雑煮のようなものです。