

きょうのこんだて

5がつ21にち

ごはん
とつくすーび
てじびるこぎ
ばんさんすー



世界の料理

韓国



きょうのポイント

テジプルコギ

「テジ」とは韓国語で「豚」で「プルコギ」は「肉を焼いた料理」のことを言うそうです。甘辛いタレにお肉を漬けて、いろいろな野菜をたっぷり入れて作ります。甘辛タレに使われているのは韓国料理では定番の「コチュジャン」です。コチュジャンは辛みと甘みのある味噌で、米やもち米に唐辛子を加えて発酵させた発酵食品です。

韓国料理では欠かせない調味料の1つです。

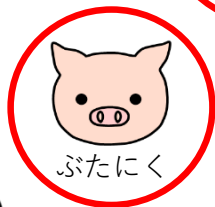
ゆっくり
よくかんで
たべよう



5がつ21にち きょうのたべもの



みそ



ぶたにく



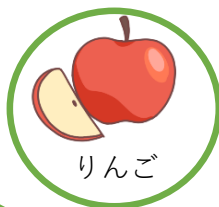
ごまあぶら



さとう



トック



りんご



レモン



ニラ



もやし



だいこん



にんじん



にんにく



チンゲンサイ



たまねぎ

