

給食通信

9月10日（木曜日）今日の献立は、

『切り干し大根のビビンバ 揚げぎょうざ

トックスープ 牛乳』です。



今日はトックスープに入っている、トックについて紹介します。

トックはお米で作った朝鮮半島の餅のことで、日本の餅はもち米ですが、韓国の餅はうるち米（ご飯で食べているお米）で作られているので、粘りや伸びは少なく、煮ても溶けにくいのが特徴です。日本でも、千葉県の農政学者、大原幽学が考案した「姓学もち」がうるち米で作られています。