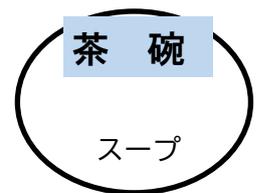
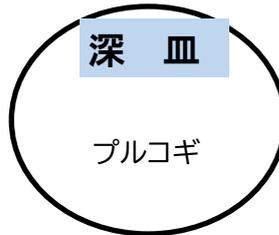


# きゅうしょくつうしん

9月21日(水)

- プルコギ<sup>どん</sup>
- コーンスープ
- からしあえ
- ぎゅうにゅう
- 牛乳



きょう 今日、プルコギについてお話しします。かんこくご 韓国語で「プル」は火を、「コギ」は、にく いみ 肉を意味します。にほん 日本ではにく やく りょうり 肉を焼く料理、たとえばやくにく あたま う 焼肉が頭に浮かびますが、プルコギは、やきにく やき 焼肉とすき焼きのちゅうかん 中間のようなりょうり 料理です。

かんこくりょうり 韓国料理と言っても辛いから ばあ 場合が多く、おお あま 甘いつか あじつけ 味付けが日本<sup>ほんじん</sup>人のみかく 味覚によくあひ、ひろ し 広く知られるようになりました。

