

平成 29 年 5 月 31 日 (水)

中央学校給食センター

【献立名】 ビビンバ 牛乳 トック入りわかめスープ 焼きプリンタルト



【ひとロメモ】

## 韓国料理を知ろう

(食事と文化)

今日の給食は、韓国の代表的な料理の1つであるビビンバとトック入りわかめスープです。ビビンバは、ごはんの上に野菜やお肉などの具をのせた料理で、「ビビン」が混ぜる、「バ」がごはんという意味です。トックとは、韓国のお餅のことです。韓国は、日本のとなりの国ですが、食事のマナーは全然ちがいます。日本では、食器を持って食べるのが正しいマナーですが、韓国では食器を持たずに机に置いて食べるのが正しいマナーです。国によってマナーがちがっておもしろいですね。

今日は、岡田小学校のリクエストメニューになっています。味わって食べてください。

平成 29 年 5 月 31 日 (水) 第二学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 魚の香味揚げ  
きゅうりの土佐あえ 豚汁



【ひと口メモ】

## かつおぶしを使ったあえもの

「土佐和え」とは、「かつおぶし」を使ったあえもの言います。かつおで有名な高知県は、昔「土佐」と呼ばれていたことから、この名がつきました。

今では、キャベツ、大根、小松菜、はくさい、ほうれんそうなどを使った様々な土佐和えがあります。

今日の、きゅうりの土佐和えは、きゅうりともやしを鰹節と調味料であえて作っています。あっさりとして食べやすい土佐和えを味わってみてください。



平成 29 年 5 月 31 日 (水)

飯山学校給食センター

【献立名】

ビビンバ 牛乳 トック入りわかめスープ  
焼きプリンタルト

《今日の丸亀産の食材》

チンゲンサイ・葉ねぎ・  
にんにく・玉ねぎ



【ひとロメモ】

## 韓国料理に親しもう！

ビビンバは韓国の混ぜご飯のことで、「ビビン」が「混ぜ」、「バ」が「ご飯」の意味です。炊きあがったご飯の上に、野菜のあえ物や肉の炒め物などを彩りよくのせ、混ぜて食べます。また、わかめスープは韓国では特別な料理です。栄養価がすぐれているため、出産後に母親が食べることから母親に感謝する意味を込めて誕生日に食べるようになったといわれ、誕生日の定番食となっています。

国によって特別な料理が違うのもおもしろいですね。

