

令和3年 5月26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 ヨーグルト



【ひとロメモ】

## 韓国料理に親しもう

(食事と文化)

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。"

令和3年 5月 26日(水) 第二学校給食センター

(献立名) ビビンバ(牛肉みそいため・小松菜のナムル) 牛乳  
韓国もち入りわかめスープ ヨーグルト



【ひとメモ】

## 韓国の料理やマナーを知ろう

(社会性)

日本と韓国は昔から結びつきが強く、近年は文化的な交流もさかんになり、韓国料理の店も増えています。

今日の給食では、韓国の代表的な料理のひとつである「ビビンバ」と「韓国もち入りわかめスープ」を取り入れています。

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。

韓国は日本となりの国ですが、食事のマナーには違いがあります。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違うことを知るの、いろいろな国の人と交流したり、相手のことを知る上で大切なことですね。

令和3年 5月 26日(水)

飯山学校給食センター

【献立名】 ビビンバ

牛乳 わかめスープ  
(小・中)ヨーグルト

《今日の丸亀産の食材》

にんにく 玉ねぎ 小松菜  
米 チンゲン菜 葉ねぎ



【ひと口メモ】

## 韓国料理

(楽しく会食すること) または (食事と文化)

今日のめあては「韓国料理に親しもう」です。

日本と韓国は昔から結びつきが強く、近年は文化的な交流もさかんになり、韓国料理の店も増えています。今日の給食では、韓国の代表的な料理のひとつである「ビビンバ」と「わかめスープ」を取り入れています。

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。韓国は日本ととなりの国ですが、食事のマナーは違います。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違うことを知るの、いろいろな国の人と交流したり、相手のことを知る上で大切なことですね。