

令和 7 年 5 月 30 日（金） 中央学校給食センター

【献立名】 ビビンバ 牛乳 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

（食文化）

日本と韓国は昔から結びつきが強く、最近では文化的な交流も盛んになり、日本にも韓国料理のお店が増えています。

韓国には肉料理をサンチュやレタスなどで包んで食べる「サム文化」と呼ばれるものがあります。脂っこい肉料理をさっぱり食べることができ、野菜が多くとれるので健康的な食生活につながるそうです。

今日の給食のビビンバは、韓国でよく食べられている料理です。ご飯の上に野菜の和えものや肉の炒めものなどを彩りよくのせ、混ぜて食べます。食べ方は異なりますが野菜をたっぷり食べることができます。残さず食べましょう。

令和7年 5月 30日（金） 第二学校給食センター

（献立名） ビビンバ 牛乳 わかめスープ ヨーグルト



【ひとロメモ】

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」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。

韓国は日本のとなりの国ですが、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は、いろん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。

令和 7 年 5 月 30 日（金）

飯山学校給食センター

【献立名】 ビビンバ（麦ごはん）

牛乳 わかめスープ

ヨーグルト

《今日の丸亀産の食材》

葉ねぎ 小松菜 玉ねぎ



【ひとロメモ】

韓国料理に親しもう

（食文化）

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」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。

韓国は日本のとなりの国ですが、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たべるのが、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は、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。