

# 5月29日(木)給食通信

3-6年生



- ・ビビンバ
- ・とうふとわかめのスープ
- ・マンゴーゼリー
- ・牛乳

今日は韓国の料理です。韓国の食文化は、ご飯を主食とし、汁物や肉、魚、野菜を使ったおかずを添えて食べる形で、日本の食文化と似ています。今日は、ビビンバを作りました。「ピピム」が「混ぜる」、「パプ」が「ご飯」という意味です。ご飯の上にナムルや肉、たまごをのせ、混ぜながら食べる料理です。ご飯と一緒に、肉や野菜をたっぷり食べることができます。野菜のナムルには、大豆もやしを使っています。みなさんも、食べるときにスプーンでご飯と具を上手に混ぜ合わせながら食べてください。