



ビビンバ

令和 7 年 5 月 19 日
北空知圏学校給食センター

きょう きゅうしょく かんこくりょうり
今日の給食は韓国料理の「ビビンバ」です。「ビビン」が混ぜる、「バ」がご飯
いみ きゅうしょく ほか はるさめ いた もの
という意味です。給食では、その他にも、チャプチェ（春雨の炒め物）やチヂミ
かんこくふう この や かんこくりょうり どうじょう
（韓国風お好み焼き）の韓国料理が登場していますね。



マシツソヨ
(맛있어요)

かんこくご
韓国語でおいしい
ことば
という言葉です。



かんこくりょうり とくちょう 韓国料理の特徴



かんこく た もの はすべて くすり かんが かた
韓国は食べ物すべて薬になるという考え方
やくしょくどうげん あり、食べるもので病気を予防し、健康
維持につなげていくという文化があります。主食はご
はん にちじょうてき かゆ た しゅうかん かんこく
飯で、日常的にお粥を食べる習慣があります。韓国
りょうり はキムチなどの発酵食品が多いです。こうした
はっこうしょくひん ちょうないかんきょう とどの こうか
発酵食品は腸内環境を整える効果があります。

