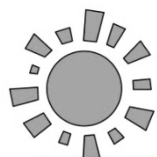
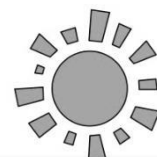


令和6年 12月4日(水)



# 今日の南中給食



## メニュー

せかい りょうり かんこく  
世界の料理「韓国」

- ・ビビンバ(しゃもじ  
ギザお玉 ミニお玉)
- ・クッパスープ(お玉)
- ・カリカリコグマ(お玉)
- ・牛乳ぎゅうにゅう



## 今日の栄養メモ

### 盛り付けの注意!!

ビビンバは、ご飯に、たれとよく混ぜた野菜、肉そぼろをきれいにのせてください。肉そぼろはミニお玉多めに一杯で様子を見てください。

きょう えいようしじっしゅうせい わきもと こんだて  
今日は、栄養士実習生、脇元さんの献立です。

こんだて てーま かんこくりょうり かんこくりょうり いっしょく なか  
献立のテーマは韓国料理です。韓国料理には一食の中で、いろいろな  
いろ しょくざい つか  
色の食材を使うことでバランスよく栄養を取り、病気の予防に役立てる  
えいよう と びょうき よぼう やくだ  
という考え方があります。代表的な料理であるビビンバにも一皿で  
かんが かつ だいひょうてき りょうり ひとさら  
いろいろな色の食材が使われています。

かんこくご はん  
クッパスープのクッパは韓国語で「ク」はスープ、「パプ」はご飯を  
いみ にほん そうすい りょうり この  
意味します。日本でいう雑炊のような料理です。お好みでビビンバにかけて  
た かんこくご いも  
食べてみてください。カリカリコグマの「コグマ」は韓国語で「さつま芋」  
いみ いも つか かんこく にんき  
という意味で、さつま芋を使ったデザートは韓国でも人気です。

きょう かんこく りょこう きぶん きゅうしょく たの  
今日は韓国を旅行した気分で給食を楽しんでください。