

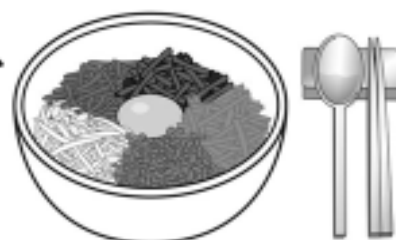
4月28日(木)

ビビンバ

ビビンバは、^{かんこく}韓国・^{ちやうせん}朝鮮料理の一つです。^{かんこく}韓国・^{ちやうせん}朝鮮の言葉「ピピムパプ」が語源になっており、「ピピム」は「混ぜる」、「パプ」は「ご飯」という意味です。

ご飯の上にナムル（野菜のあえ物）や肉などをのせ、よく混ぜて食べる料理です。

今日の給食では、ひき肉、きゅうり、にんじん、切干しだいこんを具材に、コチジャン、ごま油で味付けしています。



ビビンバ

トック

和なし（カット缶）

牛乳

おもに体の組織をつくる		おもに体の調子を整える		おもにエネルギーになる	
1 群	2 群	3 群	4 群	5 群	6 群
牛ひき肉 豚ひき肉	牛乳	にんじん ごまつな	にんにく きゅうり 切干しだいこん たまねぎ えのきたけ 和なし（カット缶）	精白米 砂糖 トック	ごま油 いりごま（白）