

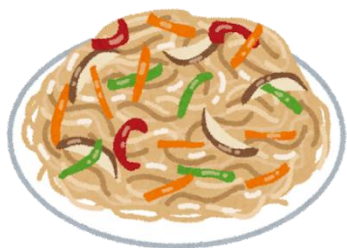
献立ひとくちメモ

1月21日（水）



ビビンバは、韓国を代表する混ぜごはん料理で、その名は「ビビム（混ぜる）」と

「パプ（ご飯）」を組み合わせた言葉に由来します。熱々のごはんの上に、色とりどりのナムルや肉類、卵、そしてコチュジャンをのせ、全体をよく混ぜて食べるのが特徴です。



チャプチュエ（雑菜）は、春雨を使った炒め料理で、韓国の定番メニューです。パプリカやにんじんなど、色鮮やかな野菜や肉が使われます。韓国では、「タンミョン」と呼ばれる灰色をした韓国春雨を使うため、日本の春雨よりもモチモチとした食感です。

※給食では日本の春雨を使用しています。