

きゅうしょくしつからのおしらせ

れいわ ねん
令和5年

5月23日(火)

きょうのもりつけ

かん
みかん寒

まぜまぜビビンバ



きゅうにゅう
牛乳

キムチスープ

ち
よ
っ
と
メ
モ

きょう 今日(きょう)は “まぜまぜビビンバ” のお話(はなし)です。“ビビンバ”
 といえ(い)ば、おなじみ(なじみ)の韓国料理(かんこくりょうり)です。韓国語(かんこくご)では “ピピン
 パフ” といい(い)、 “ピピン” は “混ぜ(ま)せる”、 “パフ” は “ごはん”
 を意味(いみ)しています。本来(ほんらい)はごはん(ごはん)の上(うへ)にお肉(にく)・たまご・ナ
 ムル(む)などを盛り付(も)けて、混ぜ(ま)せながら食(た)べる料理(りょうり)ですが、そ
 れぞれ(それぞれ)の具(ぐ)を均等(きんとう)に配(くば)るのは少(すこ)し大変(たいへん)なので、今日(きょう)は全部(ぜんぶ)
 の具(ぐ)を混ぜ合(ま)わせて、混ぜ(ま)せごはん(ごはん)にして出(だ)しました。そこ
 で料理名(りょうりめい)も “まぜまぜビビンバ” という名前(なまえ)をつけま(つ)けました。
 たくさん(たくさん)の具(ぐ)が入(はい)っているの(ので)、その分(ぶん)、量(りょう)が多(おほ)く感(かん)じら
 れるか(かもしれ)ませんが、しっか(た)り食(た)べてくださ(い)ね！

きょう 今日(きょう)の地場農産物(じばのうさんぶつ) 都築 勲(つづきいさおのうえん) 農園(のうえん)より長(なが)ねぎ(ねぎ)です。