

## 5月13日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・韓国風わかめスープ(ミヨック)
- ・ビビンバ



体をつくるもの		エネルギーになるもの		体の調子を整えるもの	
牛乳	(大分県産)	米	(宇佐市産)	ねぎ	(長崎県産)
鶏肉		ごま		生姜	(長崎県産)
わかめ		油		人参	(長崎県産)
豚肉		砂糖		大根	(熊本県産)
みそ	(宇佐市産)			もやし	(大分県産)
				ぜんまい	
				小松菜	(熊本県産)



今月もおいしい給食をお届けします!

**ぱくぱくだより**

**【韓国風わかめスープビビンバ】**

今日の給食は、韓国料理です。世界では、食事のときに「手で食べる文化」と「はしを使う文化」、「フォーク・ナイフを使う文化」の主に3つに分けられます。日本や韓国は、はしを使いますが、韓国では、銀製やステンレス製のものが多く使われています。また、さじを使うことが多く、日本のように汁も同じはしで食べる国はめずらしいようです。今日は日本風にはしで食べてください。