

子どもが大好きな献立 ビビンバを作ろう!



園田校長あいさつ



給食の献立作りにたくさんの方が参加してくださり、子供たちが給食のことをおうちで話しているんだな—と感じられ、うれしいです

泉原栄養教諭より

☆ビビンバについて

『ピピムパプ』が正しい発音に近い言い方で

ピピム・・・まぜるという意味

パプ・・・ごはんという意味

☆給食での韓国・朝鮮の料理は

トック・プルコギ・ナムル

セルフのりまき(キンパ風)

チゲなど

という話もしました。



「いただきます!!」

PTA 会長より

あいさつ



・簡単でおいしいビビンバ作りでした。子供たちも大好きなのでこれなら一緒に作れるかもしれません。是非、この夏休みに親子で作ってお昼ごはんにしたいと思います。また、普段接することのない保護者の方と楽しくおしゃべりでき、楽しかったです。ありがとうございました。

・とても簡単で驚きました。見た目は手が込んでいるように感じられたのですが、切って、ゆでて、混ぜ合わせるだけの手軽さ。野菜も肉もとれて栄養たっぷり。是非、家でも作りたいと思います。今日試食していた子供達は「辛い」と言っていました。給食は辛さが控えめで子供向き。今日のは、大人向けでピリ辛で作るときの参考になりました。

→給食のビビンバは大量調理なのでナムルの肉みそももう少し水分がでてしっとりしています。