



8月26日(水)

～今日の献立～

- ビビンバ
- あげぎょうざ
- トマト
- スープ



☆給食の先生のお話☆

○今日は、お誕生日会でした☆8月生まれのお友達おめでとうございます！！

ビビンバのお話をしたいと思います。ビビンバは日本の隣の国の韓国と言う国の料理です。ビビンバの“ビビン”は“混ぜる”という意味で、“バ”は“ごはん”という意味です。ご飯の上に、モヤシや人参などの量、肉をのせ、たれをかけて混ぜ合わせて食べる料理です。韓国の料理の基本となる5つの食材が今日も入っています。今日は、人参・豚肉・卵・チンゲン菜・もやし・が入っています。たくさんの材料を使っていますので、美味しくいただいて下さいね。

☆子どものつぶやき(反応)☆

○誕生日会のご馳走に大喜びの子どもたち♡♡お皿を見た瞬間「おいしそう(^^)」と口々に言っていました。給食の先生の話では、韓国という国の名前に「聞いたことある！」「知ってる」「日本の近くなんよな」と友達と言い合いながら、話を聞きました。ビビンバという名前に意味があるということを知ると、「へーおもしろいなあ」とうなずいていました。

○実際に食べてみると、卵がふわふわで「ふわふわ混ぜご飯でとってもおいしいと言っていました。どんな味がする？と保育者がたずねると、「うーん！なんかなあ、あまくてなあ、

とにかくおいしんよ」だそうです(笑)

誕生日会の行事食をとってもおいしく、楽しい雰囲気の中で食べることが出来ました。お家でもぜひ作ってみて下さいね。

