



結クラス  
5班

グローバル給食部門

見て、食べて楽しむ韓国料理！

コンセプト： 韓国の伝統料理

メニューにこめられた願い

日本に一番近い韓国の文化を食べて味わって学ぶ！



結旨豚ビビンバ  
チョレギサラダ  
たまごスープ  
牛乳

献立紹介文

ビビンバやチョレギサラダなどの日本のお隣の韓国でとてもよく食べられている伝統料理を集めました！韓国の伝統料理は、いろどりのよいものがたくさんあります。所々アレンジを加えた料理もたくさんあるので、ぜひ、見て、食べて、楽しみながら味わってください。

見て、食べて楽しむ韓国料理！

栄養価(8~9歳)

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)
646	27.6	19.0	89.2	2.5
カルシウム (mg)	ビタミンA ( $\mu$ gRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)
346	480	0.89	0.69	33

食べてみでの感想

- ・韓国料理を食べてみて、こういう「食」があるんだなと納得する事ができたし、すごくおいしかったのでまた食べたいと思いました。
- ・ビビンバが美味しかった。韓国のりを入れる事で野菜がよりもっと美味しくなった。
- ・韓国料理でも白川村の食材を入れていて、すごくおいしかったです。

評価

評価項目	得点
今日の献立は、テーマに合っていると思うか	4.61
考えた班の思いや願いは、伝わったか	4.46
メニューのバランス(味・見た目・組合せ)はどうか	4.58
また食べたいと思うか	4.60

合計  4.56

グローバル給食部門 結っ子賞