



Aは1月28日(火) Bは1月31日(金)の **韓国献立** について

かんこく
韓国について



✈ おたる かんこく い
小樽から韓国へ行くには
約4時間かかります。

🕒 おたる かんこく は時差がありません。

おたる かんこく
小樽と江西区



テコンドー



チマチョゴリ



おたる し かんこく
小樽市とソウル(江西区)は、小樽市の自動車学校が、教習所の制度

を教えたことから交流が広がっていきました。そして2010年7月22日

に小樽市と姉妹都市となりました。ソウル(江西区)は遺跡や寺院と

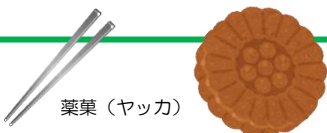
いった建物が多くあり、歴史あるまちです。

かんこく しょく
韓国の食について

しょくじ
食事マナーの違い

ステンレス製の箸

葉巻(ヤッカ)



	しょくぐ 食具	しょくき 食器
にほん 日本	つね はし しょう 常に箸を使用する	しょくき も あ た 食器を持ち上げて食べる
かんこく 韓国	はん ご飯、スープ→スプーン おかず→箸	しょくき お た 食器を置いたまま食べる

かんこく こんかい こんだて
今回の献立について

かんこくご ぁい
韓国語で「美味しいです」

맛있어요 (マシッソヨ)

・**キムチラーメン**→韓国でキムチは1日も欠かさず食べると言っているほど身近な食材です。年に一度、大量のキムチを漬け込む「**キムジャン**」という日があり、韓国では家庭の大きな行事とされています。キムジャンは2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されています。キムチはそのまま食べるだけでなく、炒め物や汁物の材料としても活躍します。

「キムチ」の語源

キムチェ(沈菜)

(「野菜を塩水に漬ける」という意味)

「キムチ」に変化したと

いわれている

・**揚げマンドゥ**→マンドゥは韓国の餃子を意味します。日本では焼き餃子が多く食べられていますが、韓国では蒸し餃子が一般的です。マンドゥの包み方は日本で一般的な形の、ひだをとって半月型に包む方法のほかにひだをとらずに丸く仕上げる包み方もあります。給食ではマンドゥを揚げて提供します。

韓国には「**薬食同源**」(食はすべて薬になる)という言葉があります。

自然から取れる食材を食べることで、薬となり、体調が整い、健康を保つ

ことができるという意味です。みなさんも食材がもつ「力」を感じながら

食べてみてください。

