

ビビンバは<sup>かんこく</sup>韓<sup>りょうり</sup>国の料理で「混ぜごはん」と  
いう<sup>い み</sup>意味になります。お<sup>みせ</sup>店や<sup>かてい</sup>家庭によつての  
せる<sup>ぐ か</sup>具が変わりますが、<sup>きゅうしょく</sup>給食の<sup>どん</sup>ビビンバ丼  
は<sup>あまから</sup>甘<sup>あじつ</sup>辛く味付けした<sup>にく</sup>肉そぼろ、たまごそぼろ、  
もやしのナムルの3<sup>しゅるい</sup>種類の<sup>ぐ</sup>具をごはんとかき  
混ぜて<sup>ま</sup>食<sup>た</sup>べてください。





ビビンバ<sup>どん</sup>丼、わかめスープ、果物<sup>くだもの</sup>(メロン)