

かんこく りょうり ま  
ビビンバは韓国<sup>かんこく</sup>の料理<sup>りょうり</sup>で「混ぜごはん」と  
いみ みせ かてい  
いう意味<sup>いみ</sup>になります。お店<sup>みせ</sup>や家庭<sup>かてい</sup>によっての  
ぐ か きゅうしょく どん  
せる具<sup>ぐ</sup>が変わりますが、給食<sup>きゅうしょく</sup>のビビンバ丼<sup>どん</sup>  
あまから あじつ にく  
は甘辛<sup>あまから</sup>く味付けした肉そぼろ、たまごそぼろ、  
しゅるい ぐ  
もやしのナムルの3種類<sup>しゅるい</sup>の具<sup>ぐ</sup>をごはんとかき  
ま た  
混ぜて食べてください。





ビビンバ丼どん、わかめスープ、果物(早生みかん)  
くだもの わせ