

「2025年大阪・関西万博」開催に伴い、4月から10月の給食では万博参加国の料理が登場します!



## 今月の世界の料理「韓国」

### 献立 チーズタッカルビ・韓国風わかめスープ

<韓国ってどんな国?>

<食文化>

人口:5156万人(日本の約2分の1)

面積:10万km<sup>2</sup>(日本の約4分の1)

位置:日本海をはさんで日本の隣

首都:ソウル

言語:韓国語(韓国語の文字は

「ハングル」と言う)

おいしい⇒「マンッソヨ」

特徴:韓国の音楽「K-POP」は国境を

越えて、多くの人に愛されている

主食は日本と同じ「米」で、唐辛子を使った料理や、にんにくやねぎといった香味野菜を使った料理が有名です。「キムチ」や調味料の「コチジャン」など韓国発祥の「発酵食品」もたくさんあります。

「良い食べ物は良い薬となり、良い身体を作る」という「薬食同源(やくしょくどうげん)」の考えが韓国料理の基礎となっています。食事は金属やステンレスでできた「箸」や「スプーン」を使います。



