

.....
おうちで食べたい
給食レシピ！

「ビビンバ」

.....

4人分量

ごはん.....800g

(肉炒め)

牛肉.....180g

にんじん（短冊切り）.....40g

油.....小さじ1

酒.....小さじ1

おろしにんにく.....2g

おろししょうが.....2g

砂糖.....大さじ1

こいくちしょうゆ.....大さじ1

いりごま.....小さじ1

(ナムル)

もやし（ゆでる）.....160g

きゅうり（千切り）.....70g

いりごま.....小さじ1

卵（いり卵にする）.....1個

酢.....小さじ2

うすくちしょうゆ.....大さじ1

ごま油.....小さじ1

(甘みそ).....作りやすい量

ごま油.....小さじ2

おろししょうが.....3g

おろしにんにく.....3g

トウバンジャン.....2g

赤みそ.....65g

米みそ.....40g

砂糖.....小さじ1

みりん.....小さじ1



姉妹都市交流45周年を記念して、町内の子どもたちにも韓国を身近に感じてもらおうと、小中学校の9月の給食で、代表的な韓国料理の「ビビンバ」が振る舞われ、和水町と公州市が姉妹都市として交流していることを紹介しました。



▲ ビビンバは給食で人気のメニューです。



▲ 公州市のことや古墳からの出土品のことも紹介しました。



▲ 「チャルモックスムニダ（いただきます）」と韓国語で挨拶して、食べました。



▲ 公州市からの訪問にあわせて、菊水ロマン館では「韓国フードフェア」が開催されました。



和水町と韓国公州市は 姉妹都市交流45周年を迎えました



姉妹都市韓国公州市訪問団が和水町を訪れました

8月4日頃から6日頃にかけて、和水町と姉妹都市の韓国公州市からチェ・ウォン Chol 市長をはじめとする訪問団が和水町を訪れ、江田船山古墳や町内の企業、古墳祭を視察されました。

公州市はかつて、百済王国の都として栄え、多くの文化財が残る歴史と文化の町です。和水町と公州市は、江田船山古墳と公州市にある武寧王陵古墳から出土した副葬品が似ていたことから1979年9月に姉妹都市になり、今年で45年を迎えました。今後も様々な分野において交流を行い、相互の友好関係がさらに深まるよう取り組んでまいります。

和水町公式 Instagram でも紹介しています。

詳しくは、こちらから



中央公民館と三加和公民館の図書室に韓国に関連する書籍コーナーを設置しました。

日本から一番近い国として弾丸旅行をする人もいる韓国。日本にはない魅力を感じてみませんか？



「るるる情報誌 韓国'25」
(JTBパブリッシング)

・ソウル、プサン、済州島の推しの聖地から映えカフェまで最旬スポット勢ぞろい。韓国ドラマの聖地巡りにグルメ、ビューティーコスメ体験、定番観光にKファッション。知りたい情報盛りだくさんの情報誌です。あたらしい旅の渡航ガイドも付いてます。



「野菜いっぱいの韓国料理」
金裕美（旭屋出版MOOK）

・美容や健康のために、身近な野菜をおいしく、たくさん食べたいー 伝統的な韓国料理は、食べる事が身体の薬という薬食同源の考えで作られ、非常に栄養バランスが良いのが持ち味です。出来るだけ手軽に調理できるように工夫してあります。（まえがきより）