

9月10日(水)

かんこく
韓国料理



ミヨックク

● ^{かんこく}韓国を代表する^{だいひょう}伝統的^{でんとうてき}な
わかめスープ。わかめと
^{ぎゅうにく}牛肉を^{いっしょ}一緒に^に煮^{つく}こんで
作ります。



● ^{かんこく}韓国では^{たんじょうび}誕生日
^たに^{ふうしゅう}食べる風習があります。

チヂミ

● ^{こむぎこ}小麦粉ベースの^{きじ}生地^{やさい}に、野菜や
^{かいせん}海鮮などを^{くわ}加えて^{あぶら}油で^や焼いたもの。
^{かんこく}韓国では、^よプチュムゲやジョンと呼ばれます。



チャプチェ

● ^{ほそぎ}細切りにした^{にく}肉や^{やさい}野菜と、^{はるさめ}春雨^{いた}を炒めて
あわせたもの。お祝いの日に
^た食べることも多い^{おお}料理^{ちょうり}です。

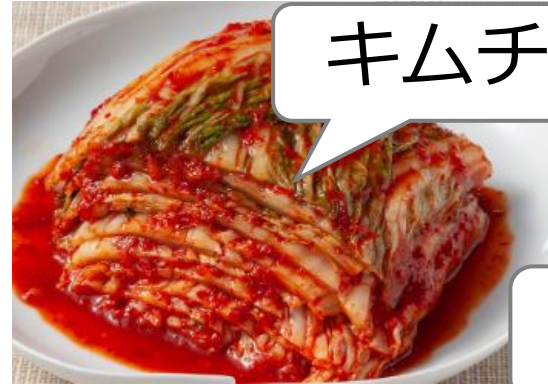


9月10日(水)

かんこく
韓国料理



トッポギ



キムチ



キンパ



ビビンバ

ほか りょうり
他にもいろいろな料理があります



スンドゥブチゲ



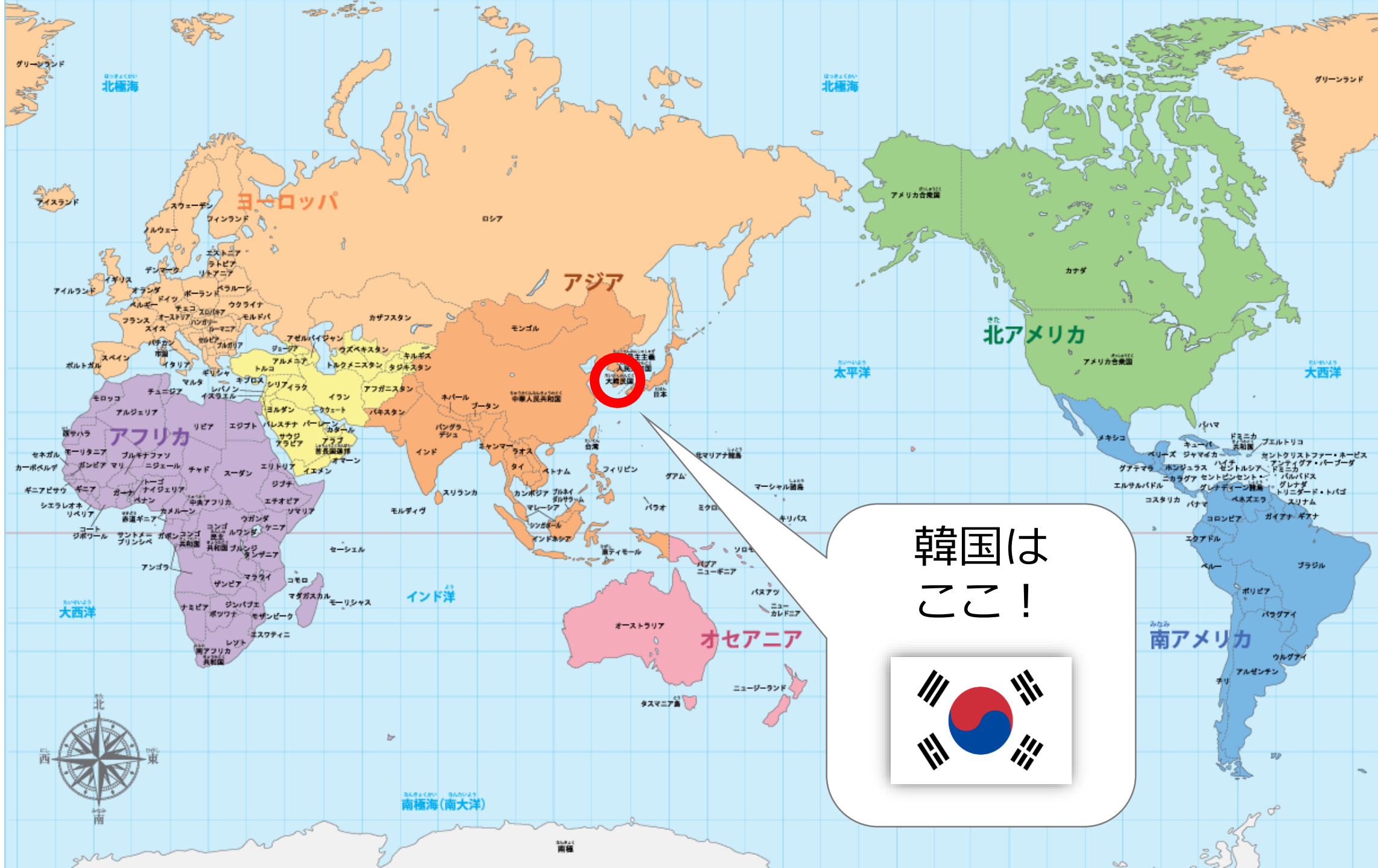
ヤンニョムチキン



ホットク



サムゲタン



韓国は
ここ！

