

김치 종류 한눈에 정리

주재료로 나누기 · 배추김치 · 무김치 · 이름에 담긴 뜻

주재료로 나눈 김치 여섯 가지(농촌진흥청 국립농업과학원)

배추김치

무김치

열무김치

오이김치

고들빼기김치

갯김치

배추김치 종류

절인 배추에 무채, 고춧가루, 다진마늘, 파, 젓갈 등을 넣고 버무린 속을 넣어 담가요.

백김치

보쌈김치

양배추김치

씨도리김치

얼갈이김치

궁중젓국지

대표: 배추김치와 백김치

무김치 종류

절인 무를 고춧가루, 다진마늘, 생강, 쪽파, 액젓 등의 양념으로 버무려 만들어요.

깍두기

총각김치

숙김치

서거리김치

채김치

비늘김치

석류김치

무청김치

나박김치

무말랭이김치

무오가리김치

비지미

대표: 깍두기와 총각김치

이름에 담긴 뜻

- 나박김치: 무를 네모나고 얇박하게 나박나박 썰어 붙여진 이름이에요.
- 서거리김치: 명태의 아가미인 서거리를 넣은 강원도 무김치예요.
- 비지미: 큼직하게 썬 무로 담그는 경상도식 깍두기예요.
- 오이송송이: 궁중에서 깍두기를 송송이라 불렀고, 오이를 깍두기처럼 썰어 담가 붙은 이름이에요.
- 궁중젓국지: 궁중에서 담그는 통배추 김치예요.

오이김치

오이소박이

오이송송이

오이깍두기

오이지

김장은 2013년에 유네스코 인류 무형 문화유산으로 등재되었어요. 19세기 이전에는 주로 무를 소금에 절여 김치로 담갔다고 해요.

김치 이름 나누기

주재료가 배추면 「배», 무면 「무», 오이면 「오」를 네모에 써요.

보쌈김치



깍두기



오이소박이



백김치



나박김치



얼갈이김치



총각김치



오이지



궁중젓국지



비지미



오이송송이



무말랭이김치



우리 집 냉장고에 있는 김치 이름을 써요

1. _____
2. _____
3. _____

같은 무김치라도 쓰는 모양이나 넣는 재료에 따라 깍두기, 나박김치, 서거리김치처럼 이름이 달라져요.

김치 종류 · 짹짹 · ○×

선으로 잇고, 맞으면 ○ 틀리면 ×를 써 보세요.

김치 이름과 뜻을 선으로 이어요

1 나박김치



가 큼직하게 썬 무로 담그는 경상도식 깍두기

2 서거리김치



나 오이를 깍두기처럼 썰어 담근 김치

3 비지미



다 무를 네모나고 얇박하게 나박나박 썰어 붙은 이름

4 오이송송이



라 궁중에서 담그는 통배추 김치

5 궁중젓국지



마 명태의 아가미인 서거리를 넣은 무김치

맞으면 ○, 틀리면 ×를 써요

1 김장은 2013년에 유네스코 인류 무형 문화유산으로 등재되었어요.

2 19세기 이전에도 주로 배추로 김치를 담갔어요.

3 열무김치는 주로 봄, 여름철에 담가요.

4 갯김치는 푸른색 갯으로 담가요.

5 깍두기와 총각김치는 대표적인 무김치예요.

김치 종류 · 정답

다 한 뒤에 맞춰 보세요. 헛갈리면 1쪽 정리를 다시 읽어요.

2쪽 김치 이름 나누기

배추: 보쌈김치, 백김치, 얼갈이김치, 궁중젓국지

무: 깍두기, 나박김치, 총각김치, 비지미, 무말랭이김치

오이: 오이소박이, 오이지, 오이송송이

3쪽 김치 이름과 뜻을 선으로 이어요

1 나박김치 → 다

2 서거리김치 → 마

3 비지미 → 가

4 오이송송이 → 나

5 궁중젓국지 → 라

3쪽 맞으면 ○, 틀리면 ×를 써요

1 ○

2 × (주로 무로 담갔어요)

3 ○

4 × (향이 더 진한 보라색 갓으로 담가요)

5 ○

답을 채운 쪽

김치 이름 나누기 정답					
주재료가 배추면 '배', 무면 '무', 오이면 '오'를 네모에 써요.					
보쌈김치	배	깍두기	무	오이소박이	오
백김치	배	나박김치	무	얼갈이김치	배
총각김치	무	오이지	오	궁중젓국지	배
비지미	무	오이송송이	오	무말랭이김치	무

우리 집 냉장고에 있는 김치 이름을 써요

1. _____

2. _____

3. _____

같은 무김치라도 써는 모양이나 넣는 재료가 따라 깍두기, 나박김치, 서거리김치처럼 이름이 달라져요.

이름 _____ 날짜 _____ yugacrew.com 육아크루 무료 활동지

김치 종류 · 짝짓기 · ○× 정답	
빨간 선과 빨간 글씨가 정답이에요.	
김치 이름과 뜻을 선으로 이어요	
1 나박김치	가) 큼직하게 썬 무로 담그는 경상도식 깍두기
2 서거리김치	나) 오이를 깍두기처럼 썰어 담근 김치
3 비지미	다) 무를 네모나고 알맞게 나박나박 썰어 붙은 이름
4 오이송송이	라) 궁중에서 담그는 통배추 김치
5 궁중젓국지	마) 명태의 아가미인 서거리를 넣은 무김치

맞으면 ○, 틀리면 ×를 써요

1 김장은 2013년에 유네스코 인류 무형 문화유산으로 등재되었어요. ○

2 19세기 이전에도 주로 배추로 김치를 담갔어요. ×

3 열무김치는 주로 봄, 여름철에 담가요. ○

4 갓김치는 푸른색 갓으로 담가요. ×

5 깍두기와 총각김치는 대표적인 무김치예요. ○

이름 _____ 날짜 _____ yugacrew.com 육아크루 무료 활동지