



きゅうしょくしつ

給食室だより

令和5年5月31日

きょう きゅうしょく むぎ はん きゅうにゅう ほうこうろう ちゅうか
今日の給食は、麦ご飯、牛乳、回鍋肉、中華サラダで
す。

ほうこうろう ちゅうごく し せんりょうり ちゅうごく ほうこう
回鍋肉は中国の四川料理の一つです。本場中国の回鍋
ろう とうばんじゃん おお しょう から
肉は、豆板醤を多く使用するため、とても辛いそうです。
ちゅうごく りょうりにん ほうこうろう にほん ひろ とき
中国の料理人が回鍋肉を日本に広めた時に、テンメンジ
ゃんを使い、日本人になじみやすい味つけにしたそうで
す。給食の回鍋肉は辛すぎないように作りますので、し
っかり食^たべて下^{くだ}さいね。

ちゅうか はるさめ
また、中華サラダは春雨と、もやしやきゅうりが入っ
っており、ごま油^{あぶら かお}の香^{かほ}りが食欲^{しょくよく}をそそるサラダです。

きょう のこ た じょうぶ からだ つく
今日も残さず食^たべて、丈夫^{じょうぶ}な体^{からだ}を作^{つく}りましょう。

ほうこうろう つく ようす
回鍋肉を作っている様子



あか ピーマンのヘタと種^{たね}を取ります

キャベツはざく切りにします



ちゅうか つく ようす
中華サラダを作っている様子



はるさめ
春雨^{はるさめ}がかたまらないよう、
よくほぐしています



ピーマンは^{うんぎ}乱切りにします



あか ^{かさ}大きな釜^{かま}でいただきます