五中三二流道信

令和 5年 7月 11日 NO.59

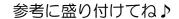
今日の給食は「酢豚」です。今回は「酢豚」についてです。

酢豚は中華料理の1つで豚肉とさまざまな野菜を甘酢あんでからめた料理です。中国では「クーラオロウ」や「タンツウロウ」と呼ばれる料理をもとに作られたと言われています。日本に伝わるときに発音しにくいため「酢豚」となりました。

お酢がきいていてケチャップ味で食べやすい料理です。 ぜひ味わって食べてください。

酢豚を食をべて ぶったおれない元気な からだにしよう♪







ごはん

酢豚

チンゲン菜のスープ

牛乳



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳	米 でんぷん	しょうが にんじん
豚肉	じゃがいも	玉葱
鶏肉	油	たけのこ水煮
豆腐	三温糖	ピーマン 干し椎茸
	ごま油	チンゲン菜
		長ねぎ