

五中三二給食通信

令和 5年 7月 11日 N0.59



参考に盛り付けてね♪

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。

《今日の献立》

ごはん

酢豚

チンゲン菜のスープ

牛乳



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♪



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 豚肉 鶏肉 豆腐	米 でんぷん じゃがいも 油 三温糖 ごま油	しょうが にんじん 玉葱 たけのこ水煮 ピーマン 干し椎茸 チンゲン菜 長ねぎ