



五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和 6年 2月 13日 NO.164

今日の給食は「ジャンボ揚げぎょうざ」です。今回は「ぎょうざ」についてです。

ぎょうざは中国生まれの料理です。日本ではおかずとして食べますが、中国では麺やごはんのように主食として食べます。ぎょうざと言えはんにくの風味がきいていますが、なんと中国ではにんにくを入れて食べません。^{しゅんせつ}春節といった^{きゅうしょうがつ}旧正月やおめでたいときに親せきと集まって食べる、日本でいう行事食として食べるそうです。

給食のジャンボ揚げぎょうざはにんにくはもちろん、にら、ひき肉と混ぜて作ります。リクエスト給食でも人気メニューの1つです。

ジャンボ揚げぎょうざ
きょう、さんさいは
少ないかな
今週 1 週間あげていこ!(^)!



《今日の献立》

ごはん

ジャンボ揚げぎょうざ

きゅうりと大根の中華和え

五目スープ

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 豚ひき肉 鶏肉 豆腐	米 ごま油 でんぷん ぎょうざの皮 小麦粉 油 白いりごま	キャベツ 長ねぎ にら にんにく しょうが 大根 きゅうり にんじん たけのこ水煮 もやし 干し椎茸 小松菜