

五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和6年 6月 25日 NO.51

今日の給食は「春巻き」です。今回は「春巻き」についてです。

春巻きは中国料理の1つです。立春のころに^{しんめ}新芽を出した野菜を春巻きの具材として巻いて作られたことから「春巻き」という名前がつけられました。中国ではお祝い事の料理として親しまれています。

ちなみに春巻きは英語で「スプリングロール」といいますが、ベトナム料理の生春巻きは春巻きより遅れて伝わったことから英語で「サマーロール」といいます♪

《今日の献立》

醤油ラーメン

春巻き

くだもの(さくらんぼ1人2こ)

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 豚小間肉 わかめ 鶏ひき肉	中華めん 三温糖 春雨 油 砂糖 ごま油 春巻き 小麦粉	たけのこ水煮 キャベツ にんじん 小松菜 長ねぎ ホールコーン しょうが もやし 干し椎茸 さくらんぼ



今日の給食は春巻きと
醤油ラーメンだって

しょうゆ
ことか!!

