

五中三二給食通信



令和 6年 11月 5日 NO.108

参考に盛り付けてね♪

今日は給食の「チンジャオロース丼」です。今回は「チンジャオロース」についてです。

中華料理の 1 つですが中国語で「チンジャオ」はピーマン、「ロー」は肉、「ス」は細切りを意味します。チンジャオロースは、細切りにしたピーマンや肉を炒めた料理です。中華料理のメニュー名は「炒める」、「蒸す」といった調理方法や食材が中国語で書かれています。そのため中国語がわかるとどんな料理かイメージすることができますよ♪

今日から残菜減らそう WEEK
スタートです(*´ω`*)
チンジャオロース丼は
食品ロースにできないね
残菜減らしたらみんな
ハッピーマンになれちゃうね(*˘˘˘*)v



《今日の献立》

チンジャオロース丼

えのきとわかめのスープ

くだもの(柿)

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 豚肉 わかめ	米 でんぷん 油 砂糖 ごま油	たけのこ水煮 玉葱 ピーマン 赤ピーマン にんにく しょうが えのきたけ 柿