五中ミニ給食通信

令和 7年 2月 6日 NO.163

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。ぎょうざと言えばに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。春節（しゅんせつ）といった旧正月（きゅうしょうがつ）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、ざんさいは
少ないかな
あと２日あげていこ!(^^)!

参考に盛り付けてね♪

《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