

今日の給食は、担々麺、牛乳、ポテチーズ春巻き、ミニトマトです。

担々麺は、中国発祥の麺料理です。「担々麺」の「担」は、「担ぐ」という漢字です。昔は、この料理を担いで売り歩いてきたことから、この名前がついたと言われています。

また、今日の春巻きの具は、じゃがいもを蒸して潰し、チーズ、ツナを加えたものです。調理員さんが、春巻きの皮に具を1つ1つ包んでくれたものを、カリカリに揚げました。エネルギーのもとになるじゃがいもと、からだを作るもとになるチーズ、ツナが入っているので、食べて元気になりましょう。今日もしっかり食べて、丈夫な体をつくりましょう。

ポテチーズ春巻き



具を春巻きの皮で包みます



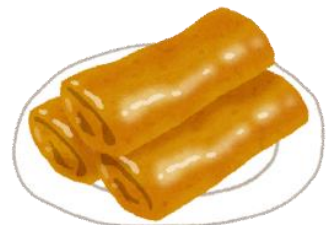
折込



春巻きの皮をはがします



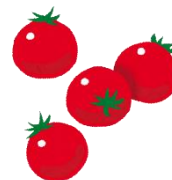
カリカリに揚げて数えます



ミニトマト



ヘタをときます



洗ってクラスごとに数えます