

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和7年6月23日

きょう きゅうしょく むぎ はん きゅうにゅう ホイコーロー やさい ちゅうか
今日の給食は、麦ご飯、牛乳、回鍋肉、ツナと野菜の中華

サラダです。

ホイコーロー ちゅうかりょうり ちゅうごく まつ さい
回鍋肉は中華料理の一つです。中国では、お祭りの際にゆ
でた豚肉をささげる地域があったそうです。その豚肉を、お祭
りの後においしく食べられるようにと考 えられた料理が
回鍋肉です。豚肉をキャベツなどの野菜といっしょに炒め、テ
ンメンジャンなどの調味料で味付けして作ります。

ちゅうか やさい
また、中華サラダにはもやし、にんじん、きゅうりなどの野菜
いがい ひじき や ツナ も 加え、 彩 りよく栄養価も高くなるよう
に仕上げました。

きょう た じょうぶ からだ つく
今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。

ホイコーロー
回鍋肉



キャベツは 50 kg使いました

ながねぎは斜めに切ります



大きな釜で炒めます



キャベツは いったん蒸します

ちゅうか
中華サラダ



ツナと野菜をクラスのバットに入れます