

5月

給食室通信



きょう
〈今日のメニュー〉
キムチチャーハン

ぎょうざ
ジャンボ餃子

ぎゅうにゅう
わかめスープ、牛乳

【主な食材の産地・取り扱い業者】

米：ナナミ	米粒麦：はくばく
餃子の皮：宮原製麺	白ごま：多国籍
豚バラ肉：千葉	
豚ひき肉：千葉	
鶏肉：岩手	
生わかめ：国産	
豆腐：清水豆腐店	
にんにく：青森	
しょうが：高知	
玉ねぎ：佐賀	
長ねぎ：千葉	
白菜キムチ (オキアミ・種実除去。りんご含む)：一力物産	
ピーマン：茨城	
きゃべつ：愛知	
にら：茨城	
えのきたけ：長野	
水菜：茨城	
牛乳：コーシン乳業	



〈ぱくぱくクイズ〉

ちゅうごく た ぎょうざ なにぎょうざ
中国でよく食べられている「餃子」は“何餃子”でしょうか？

① あ ぎょうざ
揚げ餃子

② すいぎょうざ
水餃子

③ や ぎょうざ
焼き餃子

(こたえ) すいぎょうざ
②水餃子

にほん や ぎょうざ た おお ほんば ちゅうごく すいぎょうざ た
日本では“焼き餃子”が食べられることが多いですが、本場の中国では「水餃子」がよく食べられています。

ちゅうごく しゅしょく か た
中国では主食の代わりとして食べられているそうです。

きょう きゅうしょく だ ちよっけい おおばん かわ つか きゅうしょくつ ひとつひとつ
今日の給食は「ジャンボ揚げ餃子」を出します。直径14cmの大判の皮を使って、給食室で一つ一つ

つつ てつく
包んで手作りしています。

きょう きゅうしょく のこ
今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！

