

1月9日 (水)

きょうのこんだて

すぶた
ワンタンのかわのスープ
やきのり
ごはん
ぎゅうにゅう

すぶた
酢豚

すぶた ちゅうごくりょうり
「酢豚」とは、中国料理のひとつで、
あぶたにく あまず りょうり
揚げた豚肉を甘酢あんでからめた料理
のことを言います。

「ワンタンの皮のスープ」
は、「ワンタンの皮」の個別
対応献立です。



き	(おもにエネルギーのもとになる) ワンタンのかわ、でんぶん なたねあぶら、サラダあぶら さとう、ごはん
あか	(おもにからだをつくる) ぶたにく、やきのり ぎゅうにゅう
みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) しょうが、たまねぎ、たけのこ にんじん、ピーマン、はくさい もやし、にら、えのきたけ

クイズ2 きょうの給食にてくる「すぶた」の甘酢あんに加えられているものは、
何でしょうか。

- ① マヨネーズ ② ケチャップ ③ ウスターソース

一口メモ

○今日の主菜は、すぶたです。すぶたは、中国料理です。

4000年の長い歴史と広い土地がある中国は、大きく

4つの地方で作られている四大料理があります。

北京料理、上海料理、広東料理、四川料理です。

北京料理は、北京ダックが有名です。

上海料理は、小ろんぽうなどで、四川料理は、マーボー

豆腐があります。今日のすぶたは、広東料理です。



○汁ものは、ワンタンのかわのスープです。

ワンタンも中国料理で、小麦粉で作った
かわに、ひき肉をつつんで、ゆでたものです。



今日のスープには、
ワンタンのかわが
入っています。

野菜ブイヨンも入れて味つけしました。



すぶた



ワンタン

はくさい	岡山県	にんじん	長崎県	にら	高知県
たまねぎ	北海道	ピーマン	高知県	えのきたけ	長野県

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：②