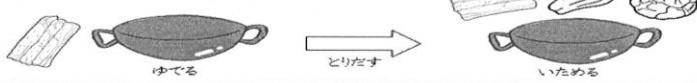


## 9月 17日 (木)



## ホイコウロー

中国料理では材料を煮たものを鍋にもどし、いためて仕上げることを、「回す鍋」と書いて回鍋(ホイコウ)といいます。また、豚肉のことを肉(ロー)というので、回鍋肉(ホイコウロー)という名前がつきました。今日の給食では、豚肉をゆでてから、他の材料と一緒にいためて味つけしています。



クイズ13 つぎのうち、中国料理はどれでしょう。

①チンジャオロウスー ②トムヤムクン ③ボルシチ

## 一口メモ

○きのう1年生がなかよし畑に5月に植えたポップ

コーンとピーマンの様子を見に行きました。

タネから植えたポップコーンが

自分たちの背より高くなっています

るところやピーマンが赤くなっています

いるところを見ました。

その後、教室で生活科カードに



「ちいさなたねが、あんなに大きくなるなんてびっくりした」「ピーマンのいろがかわるのをはじめてしました」と書いていたそうです。

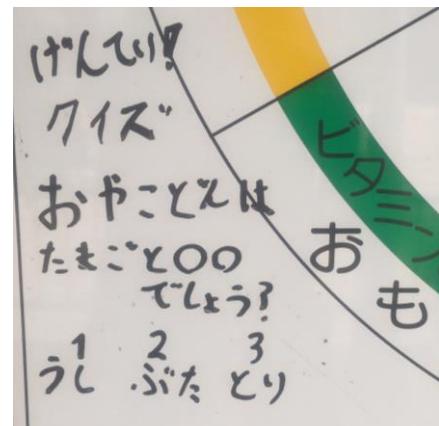
○今週火曜日の健康委員会の担当の子がクイズを出題

していました。見逃した人もチャレンジしてみてください。

「おやこどんは、たまごと〇〇でしょう？ 1うし2ぶた3とり」です。

【おまけクイズ】 今日のホイコウローに使っている  
調味料は、どれでしょうか。

①トウバンジャン ②テンメンジャン ③コチジャン



ピーマン	青森県	たまねぎ	北海道	白ねぎ	長野県
にんじん	北海道	キャベツ	長野県	にら	高知県

ごみの分別口普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：① おまけクイズの答え：②

## きょうのこんだて

ごはん  
ぎゅうにゅう  
ホイコウロー  
ちゅうかスープ  
えだまめ

おもにエネルギーのもとになる  
ごはん、あぶら  
さとう

おもにからだをつくる  
ぎゅうにゅう、ぶたにく  
けいにく

おもにからだのちょうどいしをととのえる  
キャベツ、ピーマン  
しろねぎ、じょうが、にんにく  
たまねぎ、にんじん  
にら、しいたけ、えだまめ