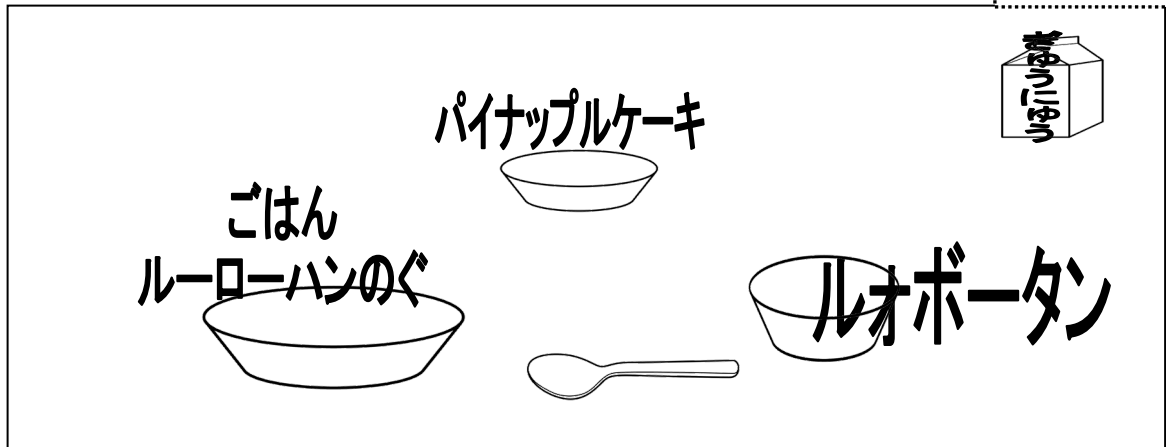


ランチタイム！

5月 20日（火） ^{きょう}今日の ^{きゅうしょく}給食

- ・ ごはん
- ・ ^{ルーローハン}魯肉飯の具
- ・ ^{ルオボータン}蘿蔔湯
- ・ ^{パイナップル}パイナップルケーキ
- ・ ^{ぎゅうにゅう}牛乳

はいぜんのしかた



ルーローハンは ^{あまから}甘辛い ^{しょうゆ}醤油ベースのタレで ^{ぶたにく}豚肉を ^{に こ}煮込んだもので、ごはんにかけて ^た食べる ^{たいわん}台湾の ^{かていりょうり}家庭料理です。 ^{こうしんりょう}香辛料の ^{はっかく}八角が入るのが ^{はい}特徴 ^{とくちょう}ですが、 ^{きゅうしょくよう}給食用に ^{ひか}控えめに ^い入れています。

ルオボータンの ^{ルオボー}蘿蔔は ^{にほんご}日本語では ^{すずしろ}蘿蔔と ^よ読み、 ^{だいこん}大根のことを ^さ指します。これも ^{たいわん}台湾の ^{かていりょうり}家庭料理で、 ^{だいこん}大根を ^{つか}使った ^{やさ}優しい味 ^{あじ}の ^{しるもの}汁物です。

味の ^{あじ}濃い ^こ料理 ^{りょうり}ばかり ^た食べていると、 ^{しょうらいびょうき}将来 ^{しゅうらいびょうき}病気になる ^{いっしょ}やすくなる ^たかもしれません。 ^{やさ}優しい味 ^{あじ}のスープと ^{いっしょ}一緒に ^た食べて、 ^{たいわん}台湾の ^{かていりょうり}家庭料理 ^{あじ}を ^{あじ}味わってください。