

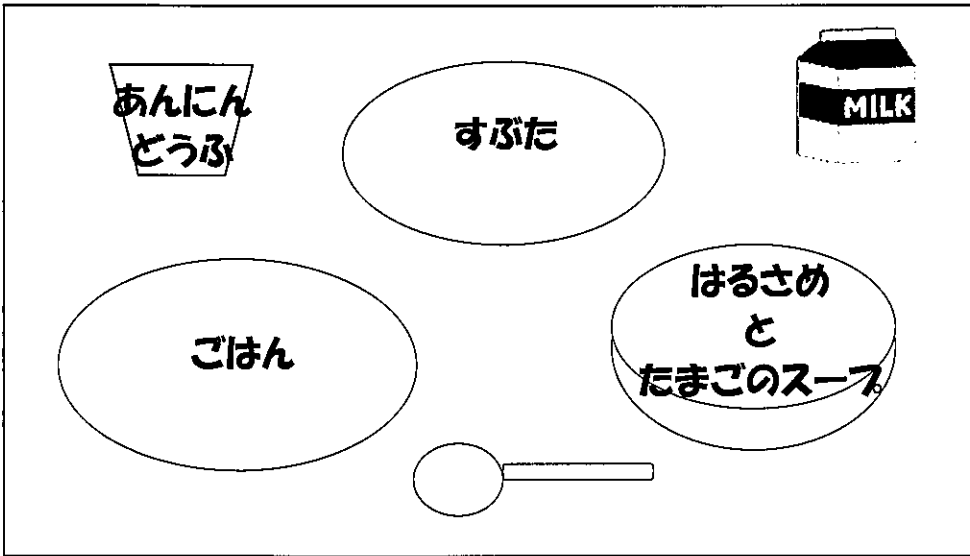
令和6年度

ランチタイムだよ



つるまししよまけうしよくしつ
鶴指小給食室

★ 11月27日(水) のもりつけ



★ 11月27日(水) の献立 こんだて

ごはん

すぶた

酢豚

はるさめ たまご

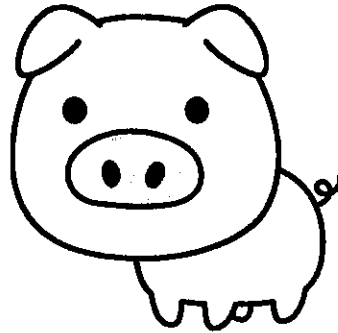
春雨と卵のスープ

あんにと豆腐

杏仁豆腐

ぎゅうにゅう

牛乳



きょう 今日、すぶた『酢豚』はなしについての お話です。

ちゅうごくりょうり なか 中国料理の中で、よく出ることがある『酢豚』すぶたですが、

むかし ちゅうごく じかん 昔の中国では、時間がたってしまった 古い 豚肉を

おい 美味しく食べる為 ために あじ味をつけて う生まれた料理がありました。

その料理の名前が、りょうり なまえ『古老肉』(クウラ オロー)です。

この料理が、りょうり じだい時代をへて『酢豚』すぶたへと しんか進化したそうです。

きょう 今日 かもよく あじ噛んで、味わっていただきますよう。