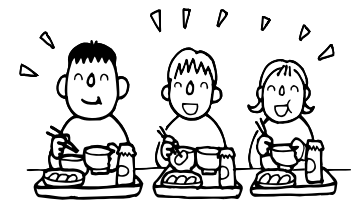


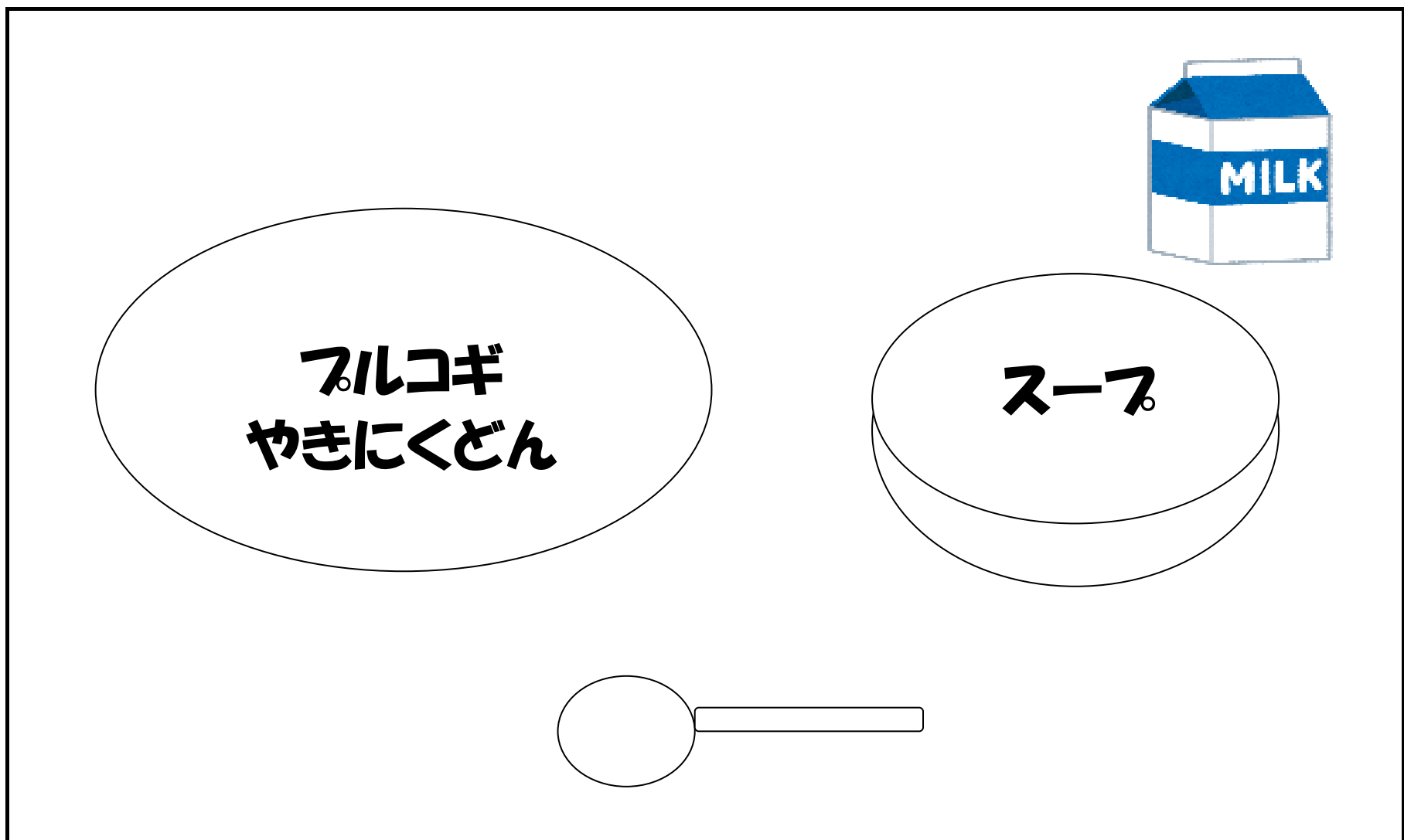
令和7年度

ランチタイムだよ



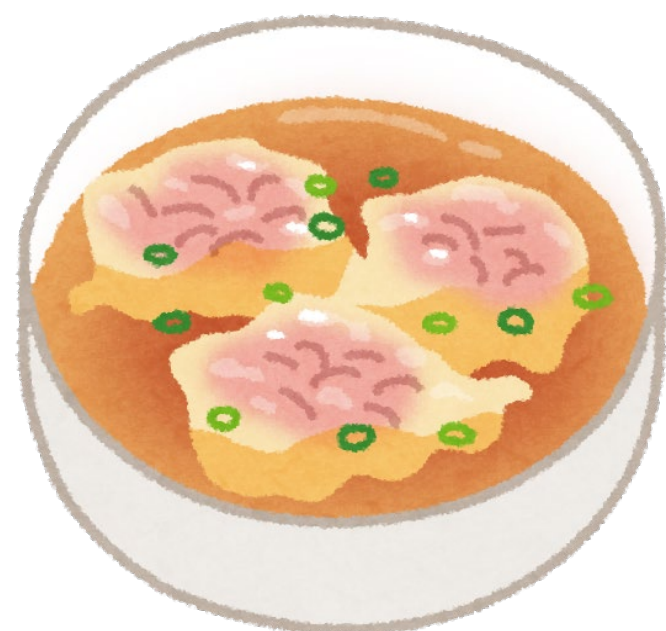
つるさし しょうしゅうしょくしつ
鶴指小給食室

★ 9月10日(水) のもりつけ



★ 9月10日(水) の^{こんだて}献立

プルコギ^{ふう やきにくどん}風焼肉丼
ワントンスープ
^{ぎゅうにゅう}牛乳



^{きょう}今日は「ワントン」についての^{はなし}お話です。

ワントンは^{ちゅうごくなんぶ}中国南部の有名な^{ゆうめい}中華料理で、

^{こま}細かく^{きざ}刻んだ肉や魚介類、^{にく}野菜などを^ま混ぜたあんを、

^{こむぎこ}小麦粉を^{うす}薄く伸ばした^の四角い皮で^{しかく}包み、^{かわ}一度^{つつ}茹でてから

^{あつ}熱いスープに^い入れて^た食べます。

^{きょう}今日のワントンも^{ちょうりいん}調理員さんが1つ1つ^{つつ}包んでくれました!

^{きょう}今日もよく^か噛んで^{あじ}味わっていただきます。