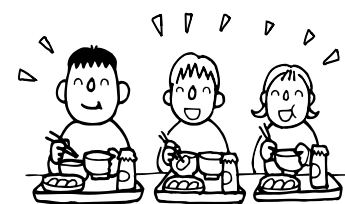


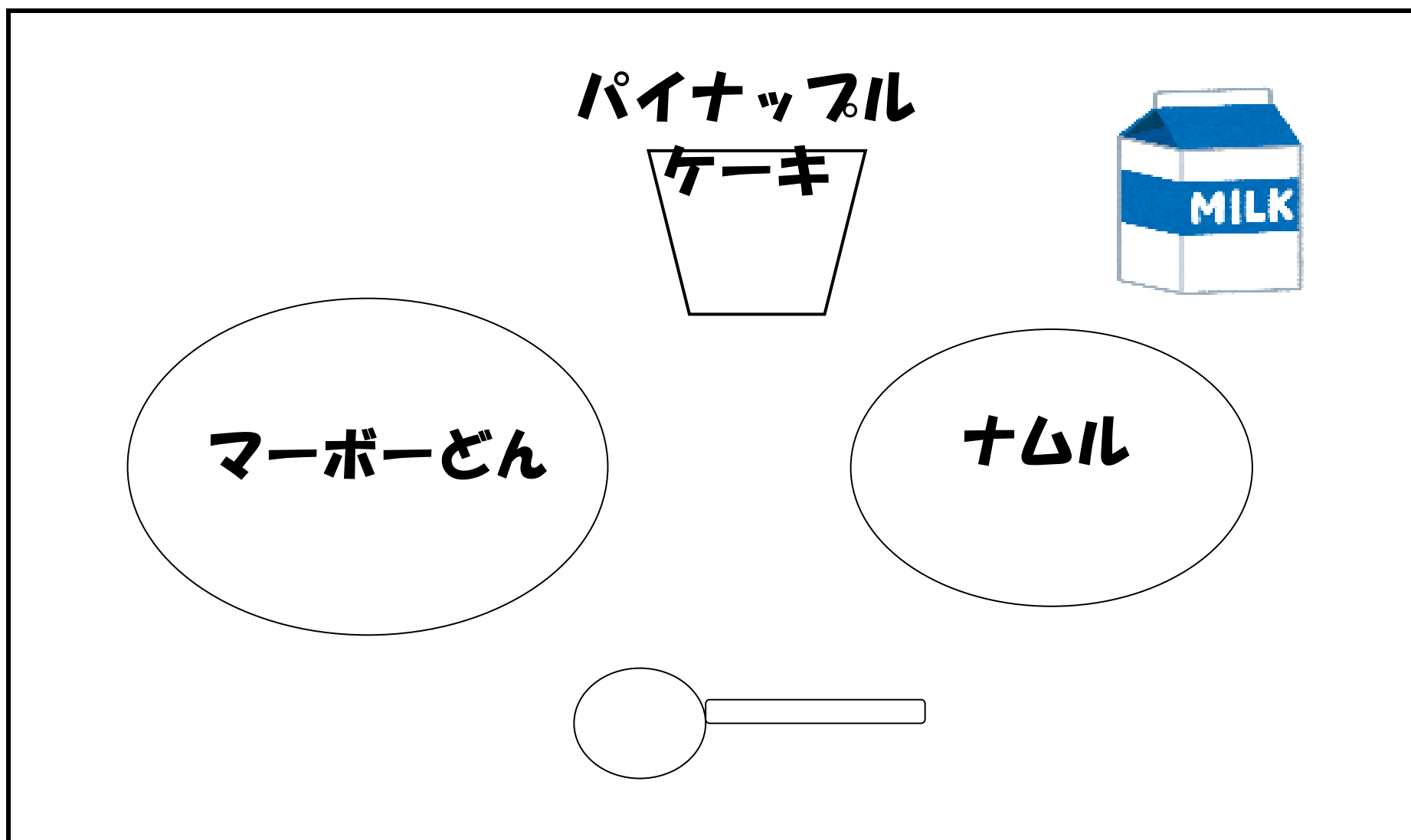
令和7年度

ランチタイムだよ



つるさししよきゅうしよくしつ
鶴指小給食室

★ 9月25日(木) のもりつけ



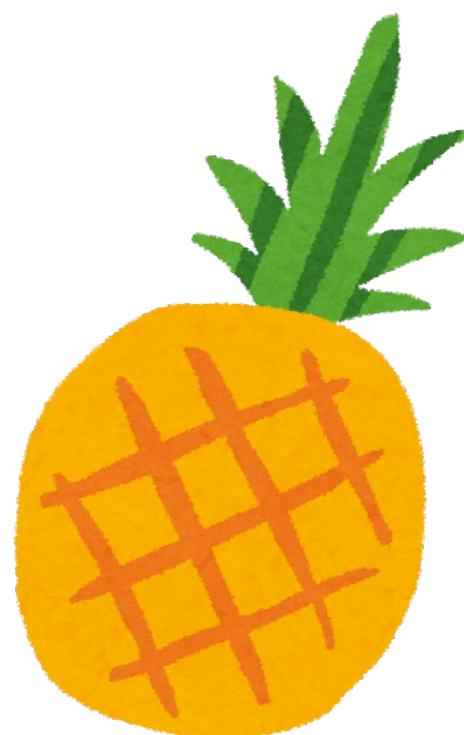
★ 9月25日(木) の^{こんだて}献立

マーボー^{どん}丼

ナムル

パイナップルケーキ

^{ぎゅうにゅう}牛乳



^{きょう}今日は「パイナップルケーキ」についてのお話です。^{はなし}

パイナップルケーキは、パイナップルと^{こむぎこ}小麦粉で^{つく}作られる、

^{たいわん}台湾で^{たんじょう}誕生したケーキでです。

^{たいわん}台湾はパイナップルの生産量が世界でトップクラスです。

パイナップルは^{たいわんご}台湾語で「鳳梨(オンライ)」といい、

^{こむぎこ}小麦粉を「酥(ソー)」ということから、

「鳳梨酥(オンライソー)」といいます。

^{きょう}今日もよく^か噛んで^{あじ}味わっていただきますよう。