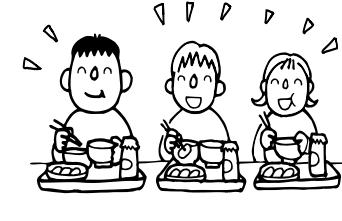


令和7年度

# ランチタイムだよ!

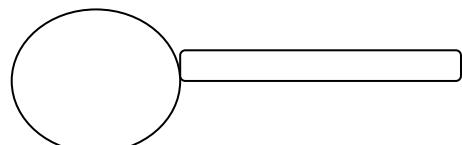


つるさし しょまゆうしょくしつ  
鶴指小給食室

★ 10月23日(木) のもりつけ

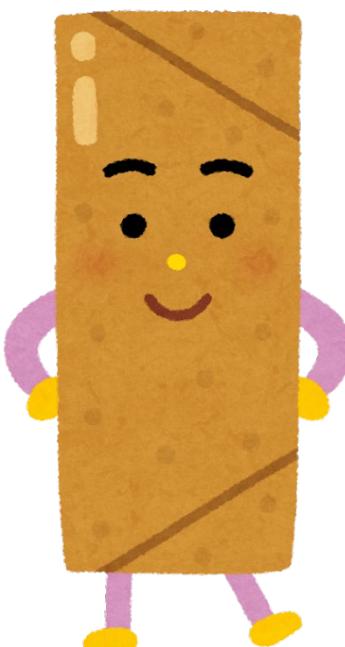
キムチ  
チャーハン  
ポテト  
はるまき

かきたま  
ちゅうかスープ



★ 10月23日(木) の献立

キムチチャーハン  
ポテトはるまき  
かきたま中華スープ  
ジョア～ストロベリー～



今日は「はるまき」についてのお話です。

はるまきは中国料理の点心の1つで、

具材を小麦粉で作られた皮で包み油で揚げた料理です。

アメリカでは「スプリングロール」といわれています。

中国料理のはるまきは、春雨や豚肉、椎茸などが具材に使われますが、

今日のポテトはるまきはじゃがいもや人参などの野菜に

卵無しのマヨネーズ・塩・コショウを混ぜ合わせて作っています。

今日もよく噛んで味わっていただきましょう。