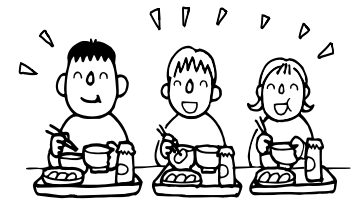


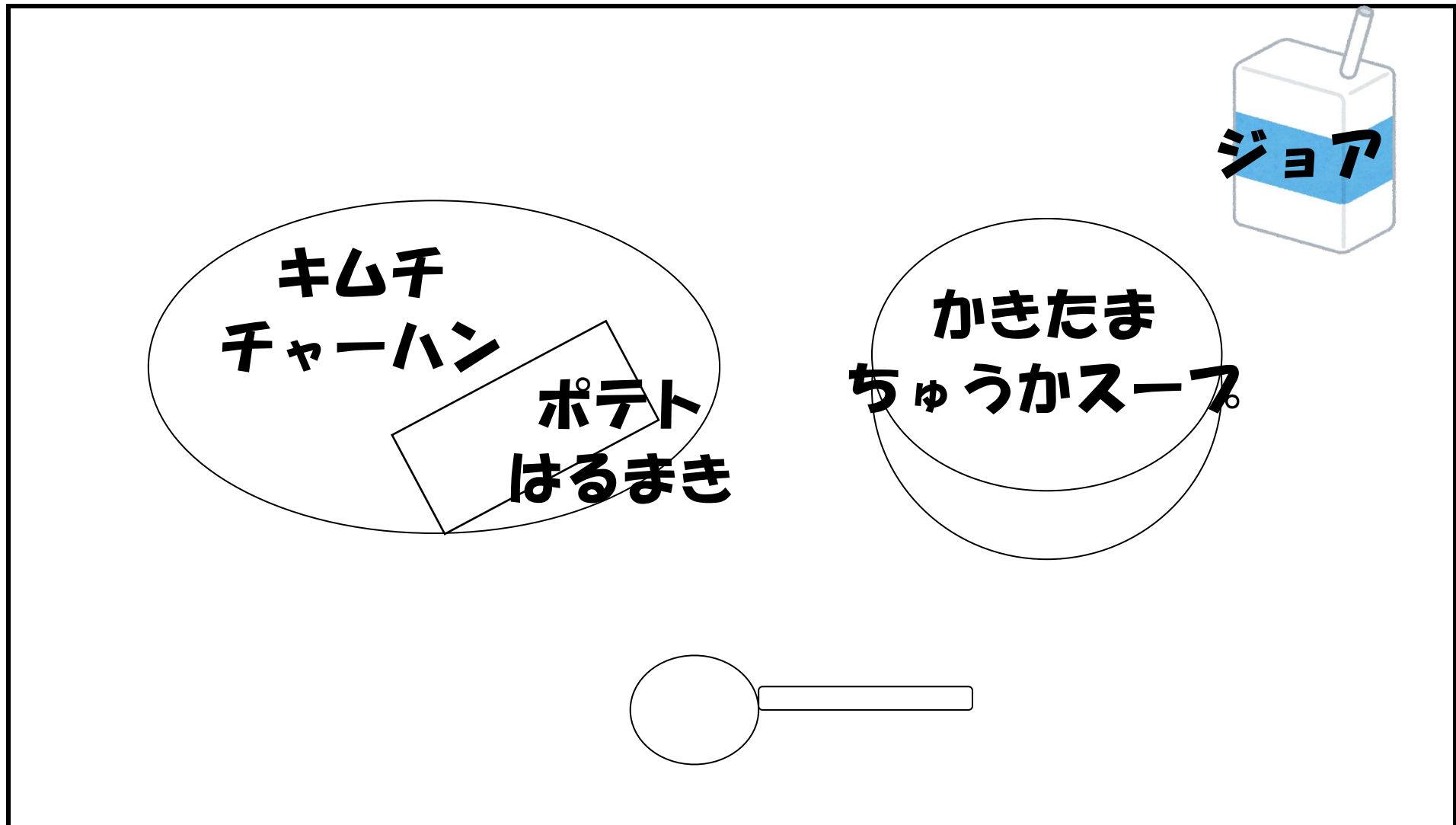
令和7年度

# ランチタイムだよ



つるさし しよきゅうしょくしつ  
鶴指小給食室

★ 10月23日(木) のもりつけ



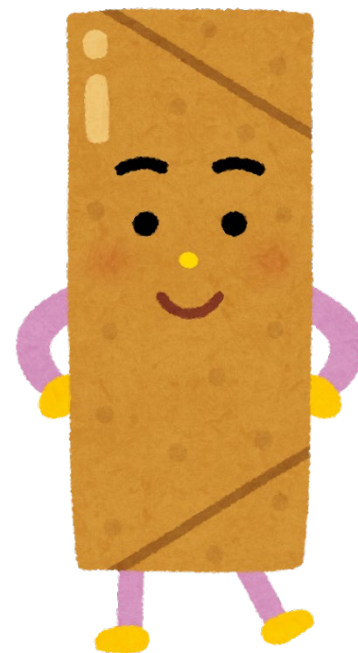
★ 10月23日(木) の<sup>こんだて</sup>献立

キムチチャーハン

ポテトはるまき

かきたま<sup>ちゅうか</sup>中華スープ

ジョア～ストロベリー～



きょう 今日<sup>はなし</sup>は「はるまき」についてのお話です。

はるまきは<sup>ちゅうごくりょうり</sup>中国料理<sup>てんしん</sup>の点心<sup>てんしん</sup>の一つで、

<sup>ぐざい</sup>具材<sup>こむぎこ</sup>を小麦粉<sup>つく</sup>で作られた皮<sup>かわ</sup>で包み<sup>つつ</sup>油<sup>あぶら</sup>で揚げ<sup>あ</sup>た料理<sup>りょうり</sup>です。

アメリカでは「スプリングロール」といわれています。

<sup>ちゅうごくりょうり</sup>中国料理<sup>はるさめ</sup>のはるまきは、春雨<sup>ふたにく</sup>や豚肉<sup>しいたけ</sup>、椎茸<sup>ぐざい</sup>などが具材<sup>つか</sup>に使われますが、

きょう 今日<sup>にんじん</sup>のポテトはるまきはじゃがいも<sup>やさい</sup>や人参<sup>やさい</sup>などの野菜<sup>やさい</sup>に

<sup>たまご</sup>卵<sup>しお</sup>無しのマヨネーズ<sup>ま</sup>・塩<sup>あ</sup>・コショウ<sup>つく</sup>を混ぜ<sup>つく</sup>合わせて作<sup>つく</sup>っています。

きょう 今日<sup>か</sup>もよく噛<sup>あじ</sup>んで味<sup>あじ</sup>わっていただきます。