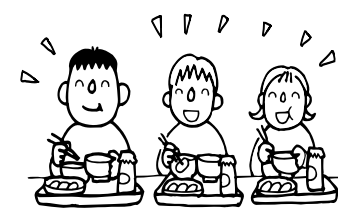


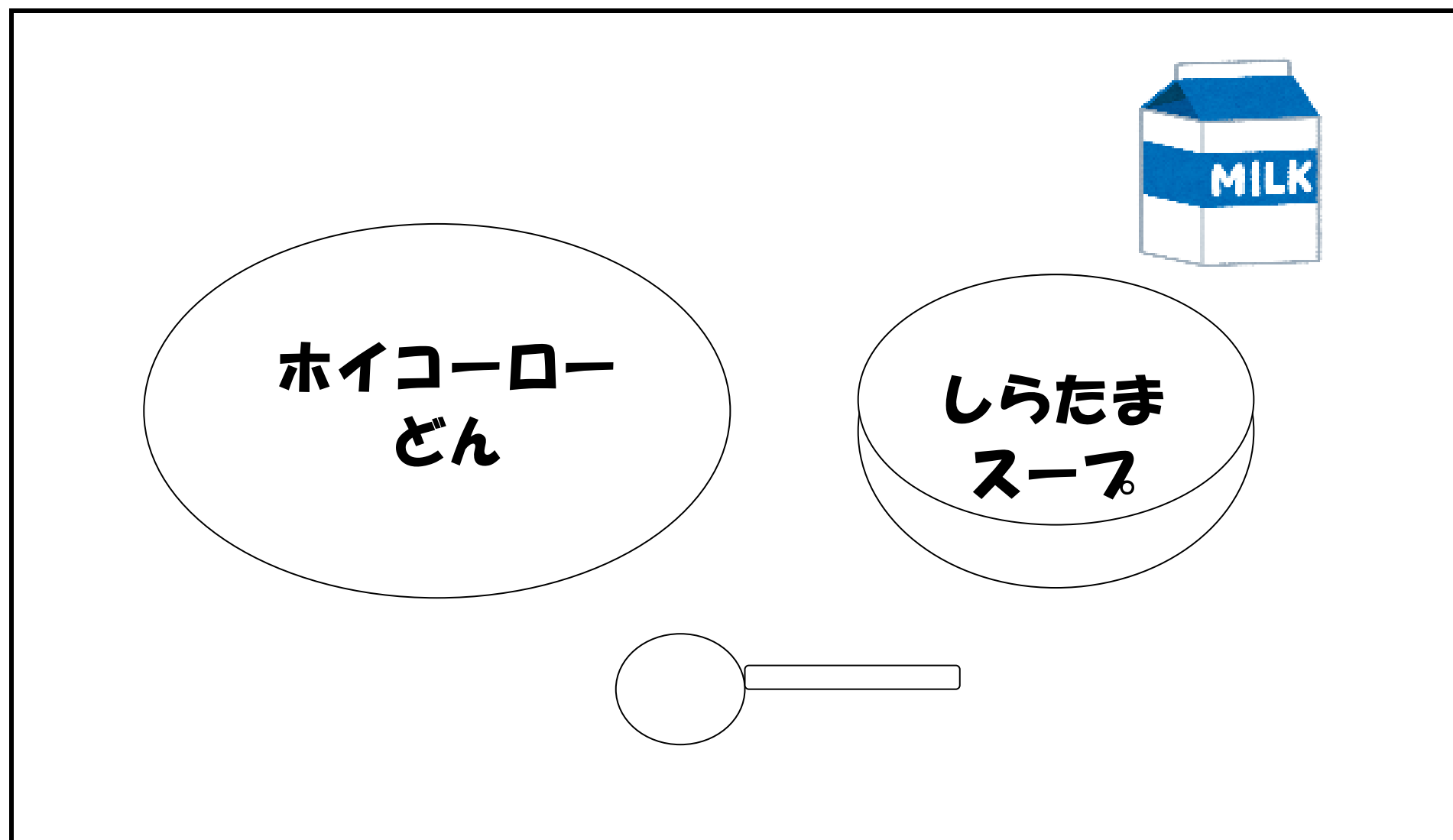
令和7年度

# ランチタイムだよ



つるさし しょうきゅうしょくしつ  
鶴指小給食室

★ 10月28日(火) のもりつけ



★ 10月28日(火) の<sup>こんだて</sup>献立

ホイコーロー<sup>どん</sup>丼  
<sup>ちゅうかふう</sup>中華風しらたまスープ  
<sup>ぎゅうにゅう</sup>牛乳



<sup>きょう</sup>今日は「ホイコーロー」についてのお話<sup>はなし</sup>です。

ホイコーローは、<sup>しせんりょうり</sup>四川料理のひとつで、

<sup>ぶたにく</sup>豚肉とキャベツを<sup>あまから</sup>甘辛く<sup>いた</sup>炒め<sup>りょうり</sup>た料理です。

<sup>しせんりょうり</sup>四川料理は辛<sup>から</sup>さがきいた料理<sup>りょうり</sup>が多いこと<sup>おお</sup>が特徴<sup>とくちょう</sup>ですが、

<sup>きゅうしょく</sup>給食では食べやすいように味噌<sup>あじつ</sup>で味付けしています。

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