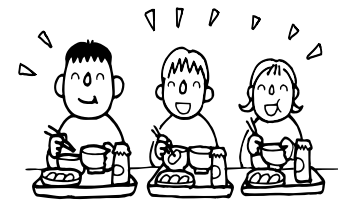


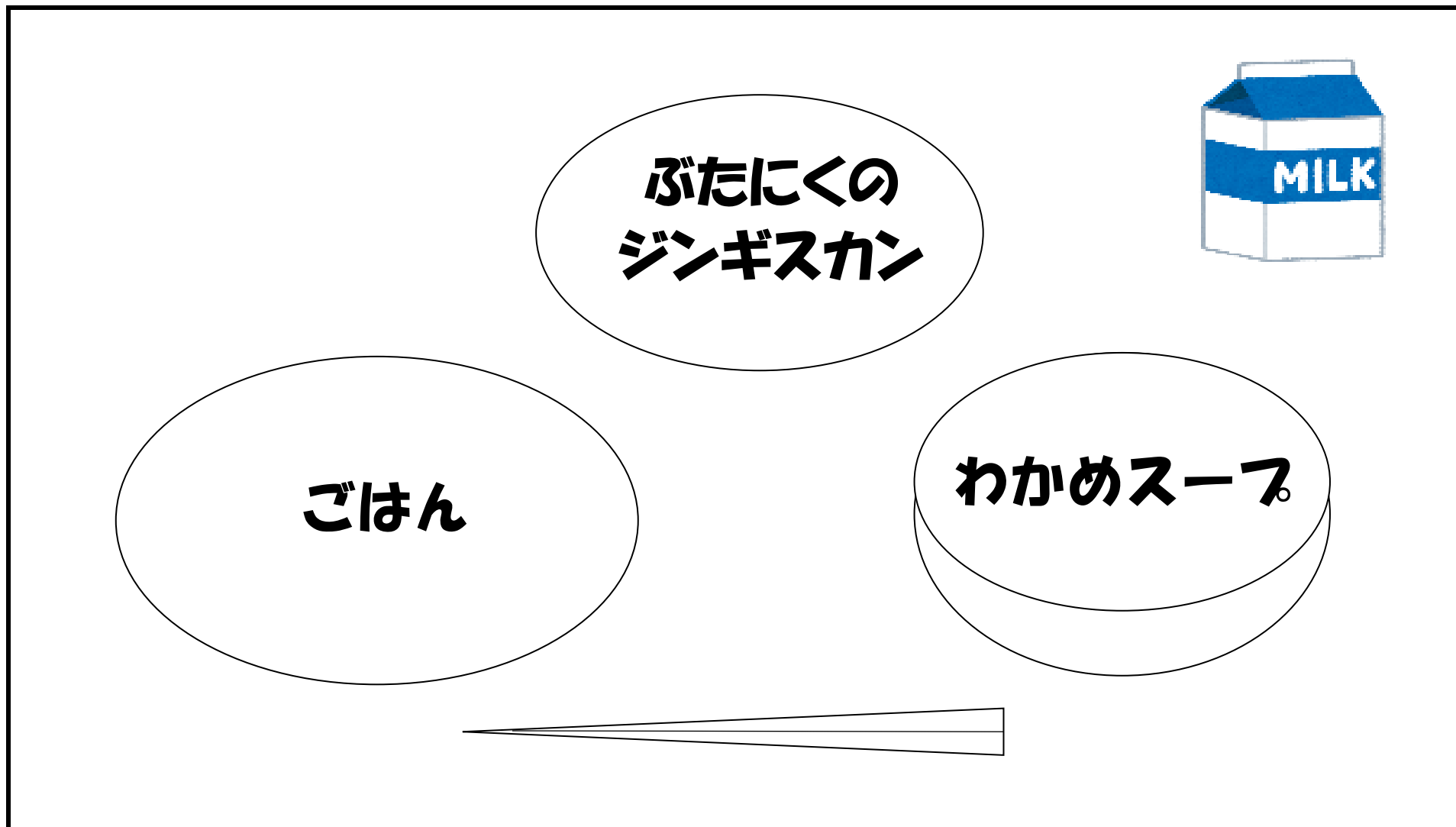
令和7年度

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

★ 11月7日(金) のもりつけ



★ 11月7日(金) の^{こんだて}献立

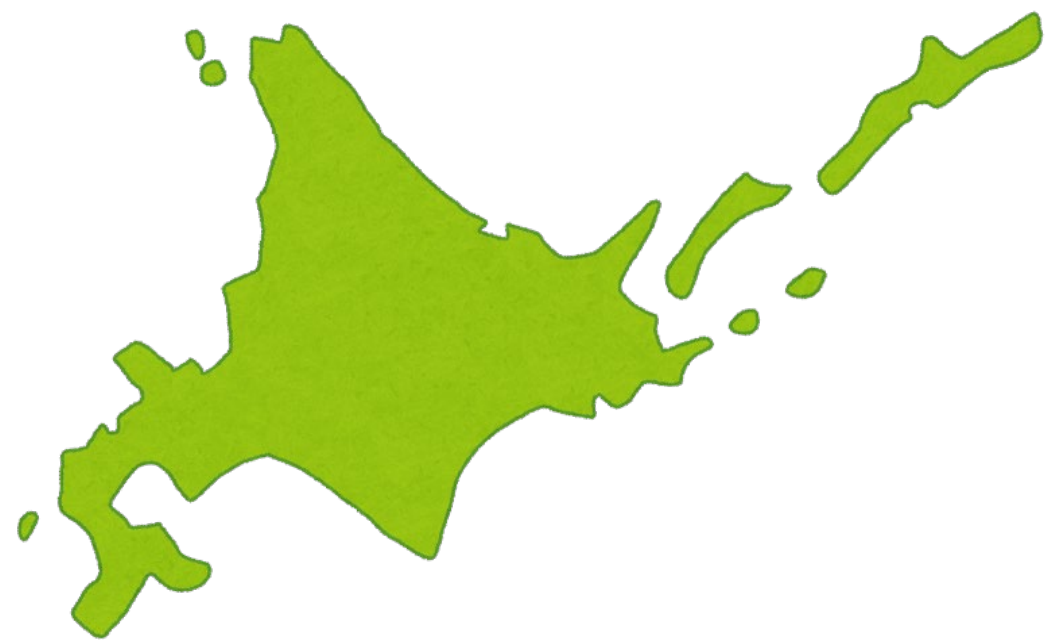
ごはん

^{ぶたにく}豚肉のジンギスカン^{ふういた}風炒め

わかめスープ

^{くだもの}果物(柿)^{かき}

^{ぎゅうにゅう}牛乳



^{きょう}今日は『ジンギスカン』の^{はなし}お話です。

『ジンギスカン』は、^{ほっかいどう}北海道の^{きょうどりようり}郷土料理として^{あい}愛されてきました。

^{やま}山の様な^{よう}独特な形をした【^{どくとく}ジンギスカン^{かたち}鍋】を使用して^{なべ}野菜を炒め^{しょう}野菜を炒め^{やさい}野菜を炒め^{いた}野菜を炒め

^{ちゅうおう}中央で肉を焼き^{にく}その肉汁を^や調味料として^{にくじる}調味料として^{ちようみりよう}調味料として^た食べます。

^{つるさししょう}鶴指小には^{ほっかいどう}北海道出身の^{しゅっしん}先生が^{せんせい}数名^{すうめい}いらっしゃいます。

^{おお}大きな土地の^{とち}北海道について^{ほっかいどう}お話を聞いてみては^{はなし}いかがですか？^き