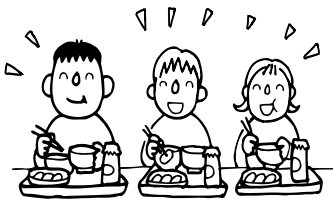


ランチタイムだよ



鶴指小給食室

★ 11月12日(水) のもりつけ

ヨーグルト

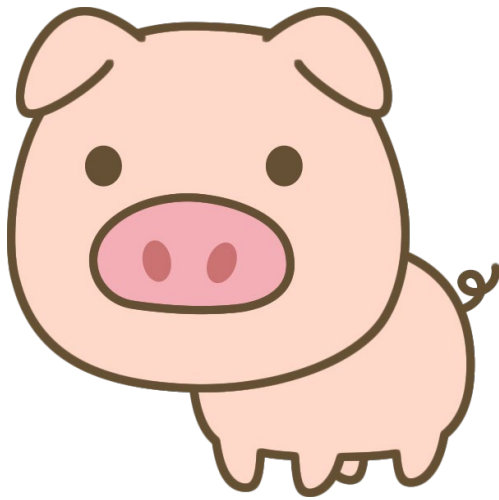
すぶた

ごはん

はるさめ  
スープ

★ 11月12日(水) の<sup>こんだて</sup>献立

ごはん  
<sup>すぶた</sup>  
酢豚  
<sup>はるさめ</sup>  
春雨スープ  
ヨーグルト  
<sup>ぎゅうにゅう</sup>  
牛乳



今日は、『<sup>すぶた</sup>酢豚』についての <sup>はなし</sup>お話です。

中国料理の中で、よく出ることがある『<sup>すぶた</sup>酢豚』ですが、

昔の中国では、<sup>じかん</sup>時間がたってしまった <sup>ふる</sup>古い <sup>ぶたにく</sup>豚肉を

美味しく<sup>た</sup>食べる<sup>ため</sup>為に <sup>あじ</sup>味をつけて <sup>う</sup>生まれた料理がありました。

その料理の名前が、『<sup>りょうり</sup>古老肉』(クウラ オロー)です。

この料理が、<sup>りょうり</sup>時代をへて 『<sup>すぶた</sup>酢豚』へと <sup>しんか</sup>進化したそうです。

今日もよく<sup>か</sup>噛んで、<sup>あじ</sup>味わっていただきますよう。