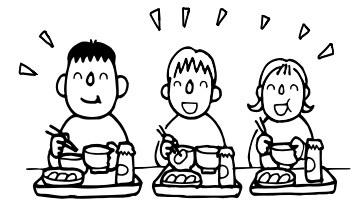


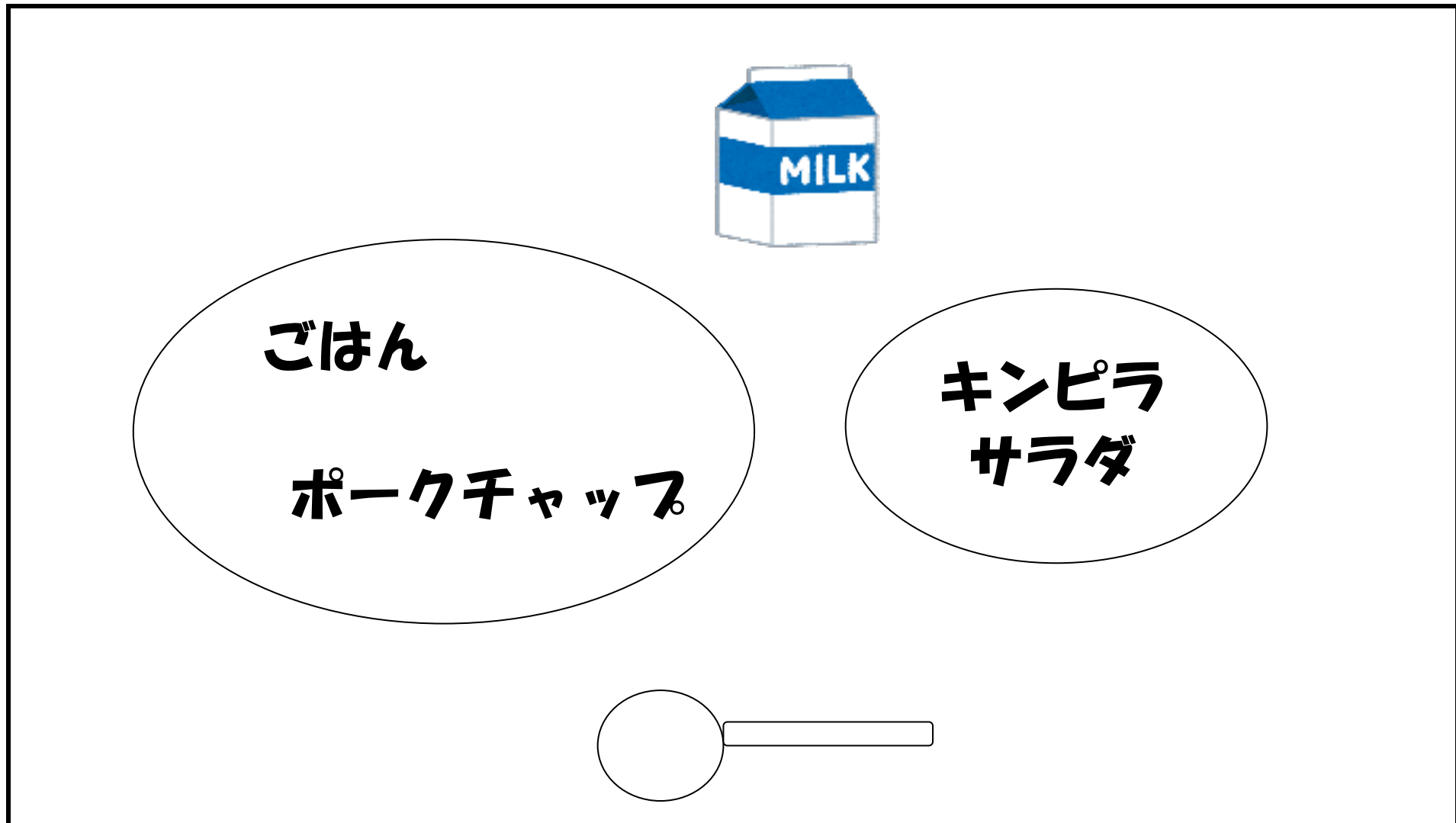
令和7年度

# ランチタイムだよ



つるさし しょきゅうしょくしつ  
鶴指小給食室

★ 12月16日(火) のもりつけ



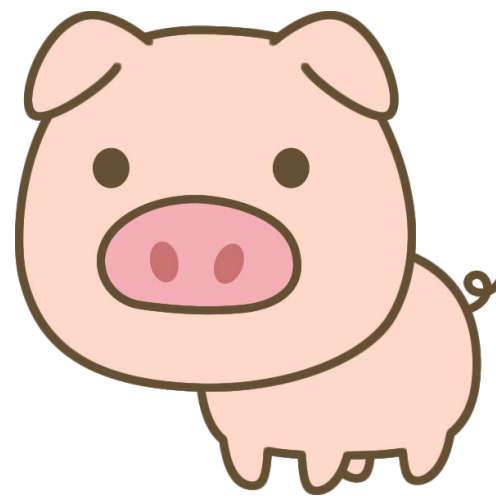
★ 12月16日(火) の<sup>こんだて</sup>献立

<sup>ちゅうかどん</sup>  
中華丼

ポークチャップ

キンピラサラダ

<sup>ぎゅうにゅう</sup>  
牛乳



<sup>きょう</sup>今日は「ポークチャップ」についてのお話です。

ポークチャップは、<sup>ほねつ</sup>骨付きの<sup>ぶた</sup>豚<sup>にく</sup>ロース肉や<sup>ぶた</sup>豚<sup>にく</sup>あばら肉をソテーした  
アメリカ発祥の料理である「<sup>はっしょう</sup>ポークチョップ」をもとに<sup>かんが</sup>考えられた  
<sup>にほん</sup>日本の料理とされています。

<sup>きゅうしょく</sup>給食では、お肉だけでなく<sup>にく</sup>野菜<sup>やさい</sup>やきのこも加えています。

<sup>きょう</sup>今日もよく<sup>か</sup>噛んで<sup>あじ</sup>味わっていただきましょう。