



へいせい ねん がつ にち きん
平成30年7月20日 (金)

きょうのこんだて

- ・ じゃこぴー和風チャーハン
 (麦入りチャーハン)
- ・ ワンタンスープ
- ・ 青りんごゼリー ・ 牛乳

ぜん きこうはん きゅうしょく がつ にち
前期後半の給食は、8月27日

げつ はじ
(月) から始まります。

なつやす きかんちゅう きそくただ
夏休み期間中も、規則正しい

しょくせいかつ こころ
食生活を心がけてくださいね。

ぜん きこうはん げん き
前期後半に元気なみなさんに

あ たの
会えるのを楽しみにしています。

かたづ 片付けについて

- ① ゼリーのカップは、ふたをと
り、重ねてください。
- ② 重ねたカップ、ふた、スプーン、
スプーンの袋は、まとめてビニ
ル袋に入れてください。
- ③ お盆・ふきんをすべて出してく
ださい。

わんたん ワンタン

わんたん ちゅうごく かんとうりょうり こま
ワンタンは、中国の広東料理のひとつで、細か

く刻んだ肉や魚介類、野菜などを混ぜたあんを、

うすく伸ばした小麦粉の四角い皮

で包み、一度茹でてからスープに

入れて出されます。↙



かんとうん けいらん ま せいほうけい かわ しょう しゃんはい はな
広東では鶏卵を混ぜた正方形の皮を使用し、上海では花のよう

に包みます。華南では鶏ガラスープなどを基本とし、華北では干し

エビを使います。ワンタンはもともと華北で生まれ、はじめはぎょ

うぎと区別されていませんでした。日本では、ラーメンやスープの

具として使用されたり、揚げたりします。また、インスタント食品

として、1963年(昭和38年)に初めて「即席ワンタンめん」が売り

出されました。今日は、スープの具に使用しています。

よく噛んで味わっていただきましょう。

