

らんちたいむ

令和5年6月7日

こんげつ
今月のめあて

よくかんで^た食べよう

きょう きゅうしょく
今日の給食

ぎゅうにゅう ほいこーろーどん たまご
牛乳 回鍋肉丼 卵とコーンのスープ



きょう ほいこーろーどん ほいこーろー ちゅうごく りょうり かんじ まわ なべ
今日は回鍋肉丼です。回鍋肉は中国の料理です。漢字で「回す」「鍋」
の「肉」と書き、ほいこーろー ちゅうごくご ふたた なべ もど いみ
回鍋には中国語で再び鍋に戻すという意味があり
ます。そのためほいこーろー おお かた にく いちどゆ あと うす き
回鍋肉は大きな固まり肉を一度茹でた後、薄く切って
ふたた なべ もど つく かた ほんばちゅうごく は やさい
再び鍋に戻す作り方をします。本場中国では葉にんにくという野菜
とうがらし つか から あじつ にほん ほいこーろー みじか
と唐辛子を使い辛い味付けにしますが、日本の回鍋肉は身近なキャベ
ツで^{あま}甘めの味に^{あじ}アレンジしてあります。

