

10月12日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・ワンタンスープ
- ・回鍋肉



体をつくるもの	エネルギーになるもの	体の調子を整えるもの
牛乳	米 (宇佐市産)	人参 (北海道産)
鶏肉	油	玉ねぎ (宇佐市産)
豚肉	ワンタン	きゃべつ (大分県産)
	砂糖	生姜 (長崎県産)
		にんにく (青森県産)
		ねぎ (宇佐市産)

ぱくぱくだより

【回鍋肉】

回鍋肉は、豚肉ときゃべつなどの野菜を炒めて、中国料理の調味料であるトウバンジャンやテンメンジャンなどで味付けをしたものです。

漢字では「回す鍋の肉」と書きますが、ここで問題です。ホイコー（回す鍋）とは、どんな意味でしょうか。

- ①鍋を回しながら炒めること。
- ②一度調理した材料をまた鍋に戻すこと。
- ③炒める材料によって鍋を変えること。