

きゅうしょく

給食ひとくちメモ



がつ

にち すい

5月12日(水)

「ぎょうざ」は中華料理の点心のひとつです。今日

の給食では直径約15 cmのぎょうざの皮を使

い、餡を包んだあと油で揚げました。みなさん、

食べてみてくださいね。

料理の後ろのマークは、その料理が体の中で主

にどんな働きをするかを表しています。

エネルギーになる…★

筋肉や骨をつくるもとになる…○

体の調子を整える…＊



あんにとろろ
杏仁豆腐○＊

ぎゅうにゅう
牛乳○

ジャンボぎょうざ★○＊

キムチチャーハン★○＊

ちゅうか
中華スープ＊