

きょうのこんだて

4がつ22にち

ごはん
たいぴーえん
しゅうまい
バンサンスー



きょうのポイント

太平燕

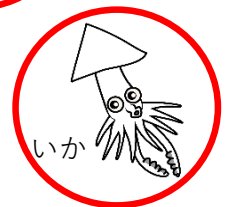
熊本県の郷土料理「太平燕」は、たっぷりの野菜と春雨を、やさしい味わいのあっさりとしたスープにからめた料理です。
中国の福建省というところから明治時代の終わりに伝わりました。
熊本市や周辺の地域では給食のメニューとしてもおなじみだそうです。
給食の太平燕は、玉葱、チンゲンサイ、キャベツ、しいたけが入っています。たくさん食べてくださいね。



4がつ22にち きょうのたべもの



こんぶ



いか



しゅうまい



かまぼこ



さとう



あぶら



ごはん



にんじん



きゅうり



にんにく



キャベツ



もやし



チンゲンサイ



たまねぎ



しいたけ

