

きょうのこんだて

4がつ15にち

ごはん
たいぴーえん
あげぎょうざ
もやしのかなむる



中国



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。

ゆっくり
よくかんで
たべよう



4がつ15にち きょうのたべもの



こんぶ



ぎょうざ



いか



かまぼこ



あぶら



ごまあぶら



さとう



ごはん



きゅうり



にんじん



はるさめ



たまねぎ



もやし



にんにく



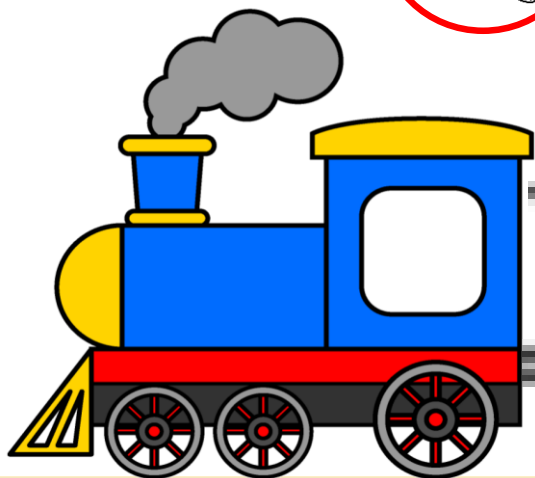
チンゲンサイ



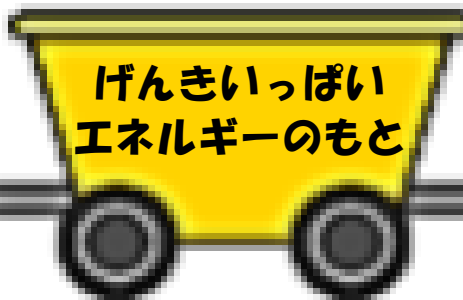
キャベツ



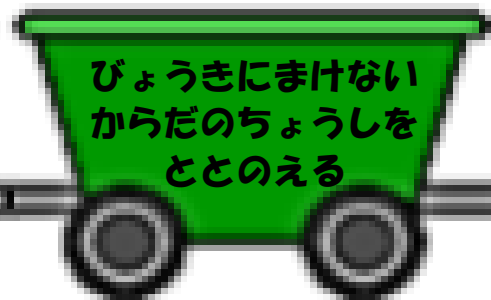
しいたけ



からだを
つくるもと



げんきいっぱい
エネルギーのもと



びょうきにまけない
からだのちょうしを
ととのえる