

6月3日(木) の給食



877 kcal

献立



献立	材料
ごはん	米
八宝菜	豚バラ肉 ごま油 えび 白菜 にんじん たけのこ ピーマン しいたけ うずらの卵 水 鶏ガラスープの素 酒・砂糖 濃口しょうゆ オイスターソース 塩・こしょう 片栗粉・水
もやしの ナムル	もやし ニラ しめじ 鶏ガラスープの素 薄口しょうゆ 塩・こしょう ごま油
ブロッコリー のピーナッツ 和え	ブロッコリー 赤パプリカ ピーナッツ 薄口醤油 砂糖
フルーツ	パイン



『 八 宝 菜 』



八宝菜(パーパオツァイ)とは、中華料理のひとつである。五目うま煮ともいわれ、八宝菜の「八」は「8種類」という意味ではなく「五目」の五と同様に「多くの」という意味である。清の李鴻章が世に広めたといわれているが、その起源は諸説ある。主に使われている食材は、豚肉、エビ、イカ、しいたけ、たけのこ、ニンジン、ピーマン、白菜、玉ねぎ、ウズラの卵などである。



明日から高校総体の為、明日、来週の月曜日の給食はお休みです。