

ぎゅうにゅう  
牛乳

平皿

い  
こんにやく入りナムル

たれを  
まぜましょう。

「餃子の皮」が製造トラブルに見舞われた為、急遽「春巻きの皮」を代用し、献立を変更しました。「ジャンボ揚げ餃子」は、3月に再度実施いたします。ご了承ください。

あ ぎょうざ ぼうぎょうざふう  
ジャンボ揚げ餃子 (棒餃子風)

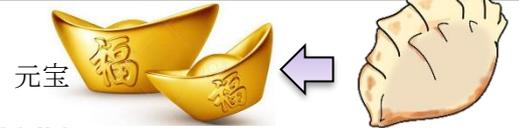
飯椀

副菜皿

はん  
ご飯

ちんげんさい とうふ  
青梗菜と豆腐のスープ

## 中国の食文化に欠かせない“餃子”



中国では、紀元前600年前の遺跡から餃子の痕跡が見つまっているそうです。また、餃子の形が「元宝(中国の古銭)」に似ていることから、縁起が良い食べ物とされています。

餃子の餡に使うニンニクの「アリシン」という成分は、殺菌作用があり風邪予防に有効です。また、豚肉に含まれる「ビタミンB1」には疲労回復効果、しょうがの成分には免疫力を高め、体を温める効果があります。



## 給食室の様子

いつもの餃子と形はちがいますが、具の調理法を変更して春巻きの皮で包み、かりっと揚げていただきました。

「ぎょうざの皮が届かない…！」急なトラブルにも関わらず、調理員さんが迅速に対応してくださいました。臨機応変に、春巻きの皮を使い、棒餃子風に仕上げてくださいました。

