

ランチメール

はる まき こま き ぶた にく

春巻は細かく切った豚肉や

10/19

野菜をいためて具をつくり、皮で

棒の形に包んで揚げた中華料理です。

もともとは春のはじまりとされる

立春のころに新しく芽が出た野菜を

具としてつかっていたことから「春巻」と

いう名前がつけました。

春巻の献立の日は

給食室は大いそがし!

給食時間に間に合うように、ぜんぶで

約600本を1本ずつ包んでいます

手づくりの春巻、おいしく食べて

ください!

ぶたにく
豚肉・たけのこ・にら・はるさめが
はいるています

