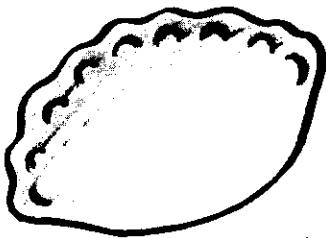




# ランチメール

5がっ はつか きょうのこんだて

サンマーメン あげぎょうざ  
れいとうみかん ぎゅうにゅう



きょうのおかずは あげぎょうざです。  
カリッとした皮と、中<sup>なか</sup>につまった具<sup>ぐ</sup>が  
おいしい、いつも人<sup>にん</sup>気<sup>き</sup>のきゅうしょくです。

ぎょうざは中国<sup>ちゅうごく</sup>で生まれたりようりで、お正月<sup>しょうがつ</sup>や  
おめでたい席<sup>せき</sup>で食<sup>た</sup>べる風習<sup>ふうしゅう</sup>があるそうです。

ぎょうざ というと、日本<sup>にほん</sup>では 焼<sup>や</sup>いたり、油<sup>あぶら</sup>であげた  
ものを思<sup>おも</sup>いづきますが、中国<sup>ちゅうごく</sup>では お湯<sup>ゆ</sup>でゆでた「水<sup>すい</sup>  
ぎょうざ」がおもに食<sup>た</sup>べられています。

きゅうしょくの あげぎょうざは、ぜんぶ きゅうしょく  
しつで手<sup>て</sup>作り<sup>づく</sup>しています。きょうは あさから1060こ、  
皮<sup>かわ</sup>につつんで つくりました。いっしょうけんめい  
つくったので、おいしく食<sup>た</sup>べてくださいね！

キャベツは ふじさわさん、  
もやし・れいとうみかんは  
かながわけんさんです

