

# 6月8日(木) おいしいなつうしん

ぎゅうにゅう  
チンジャオロースーどん  
ちゅうかもやし  
はるさめスープ

## ☆きのうの正解☆ ① インド

サモサは、インド料理です。茹でてつぶしたじゃが芋に、炒めたお肉・野菜・スパイスで味つけし、小麦粉で作った皮に包んで、油で揚げた料理です。

### 正解のクラス

1の1、4の1、  
4の2、5の1、  
5の2、6の2

## ◎きょうのクイズ◎

「チンジャオロースー」の「チンジャオ」はピーマン、「ロー」は肉、「スー」は「細切り」のことです。つまりチンジャオロースーは、ピーマンと細切り肉を炒めたものという意味です。ピーマンはこれから夏にかけて旬を迎えます。苦手な人もぜひ食べてみてください。

さて、本場の中国でチンジャオロースーに使う肉は、一般的にどれでしょうか？

- ① 鶏肉 ② 牛肉 ③ 豚肉

※ヒント：きょうの給食と同じ肉です。

もりつけかた

ちゅうかもやし

チンジャオロースーどん  
ごはん+チンジャオロースー

はるさめスープ

大わん