

# 6月11日(火) 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

☆<sup>きんようび</sup>金曜日の<sup>せいがい</sup>正解☆ ② <sup>つゆい</sup>梅雨入りしていない

◎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 <sup>とりにく</sup>鶏肉 ② <sup>ぎゅうにく</sup>牛肉 ③ <sup>ぶたにく</sup>豚肉

※ヒント：きょうの給食と同じ肉です。

<sup>せいがい</sup>正解のクラス

1の1、1の2、2の2、3の1、  
4の1、5の1、5の2、6の2

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

