

# 6月10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

☆きのうの<sup>せいかい</sup>正解☆ ② ○とうふ △<sup>とうにゅう</sup>豆乳

◎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。今日のピーマンは、市内の加藤さんの畑でとれたピーマンを使いました。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。

## 正解のクラス

1の1、1の2、2の2、3の1、  
3の2、4の1、4の2、5の1、  
5の2、6の1、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

