

# 6月19日(金) 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☆ ③ こおらせる

◎きょうのクイズ◎

「チンジャオロースー」は「<sup>ちゅうごくりにょうり</sup>中国料理」です。「チンジャオ」はピーマン、「ロー」は<sup>にく</sup>肉、スーは「<sup>ほそぎ</sup>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<sup>ほそぎ</sup>細切り<sup>にく</sup>肉を<sup>いた</sup>炒めたものという意味です。ピーマンはこれから<sup>なつ</sup>夏にかけて<sup>しゅん</sup>旬<sup>むか</sup>を迎えます。苦手な人もせ<sup>にがて</sup>ひ<sup>ひと</sup>食べてみてください。

さて、<sup>ほんば</sup>本場の<sup>ちゅうごく</sup>中国でチンジャオロースーに使う<sup>つか</sup>肉は、<sup>にく</sup>一般的にどれでしょうか？

- ① <sup>とり</sup>鶏肉    ② <sup>ぎゅうにく</sup>牛肉    ③ <sup>ぶた</sup>豚肉

※ヒント：きょうの<sup>きゅうしよく</sup>給食<sup>おな</sup>と同じ肉です。

<sup>せいかい</sup>正解のクラス  
1の1、3の1、4の2、  
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

