

ワンタンは、<sup>ちゅうごく</sup>中国から<sup>にほん</sup>日本に<sup>わた</sup>渡ってきた<sup>しょくざい</sup>食材です。

ぎょうざのように<sup>なか</sup>中に<sup>ぐ</sup>具を<sup>つつ</sup>包んで<sup>た</sup>食べることができ

ますが、<sup>きゅうしょく</sup>給食では<sup>たんざくぎ</sup>短冊切りにしたワンタンの<sup>かわ</sup>皮を

<sup>あぶら</sup>油で<sup>あ</sup>揚げ、<sup>ちゅうかふう</sup>中華風に<sup>あじつ</sup>味付けした<sup>うえ</sup>サラダの上に

トッピングしました。<sup>しょっかん</sup>パリパリとした<sup>たの</sup>食感を楽しみ

ながら<sup>た</sup>食べてみてください。





さけ 鮭チャーハン、ワンタンのパリパリサラダ、はるさめ 春雨スープ