

ほいこーろー  
回鍋肉の「回」とは、<sup>ちゅうごくご</sup>中国語で<sup>もと</sup>戻るとい<sup>い</sup>う意味が

あるそうです。その<sup>むかし</sup>昔、<sup>かたまい</sup>塊の<sup>ゆ</sup>まま茹<sup>ほ</sup>でて保<sup>ぞん</sup>存して

<sup>ぶたにく</sup>いた豚肉をスライスして、<sup>ちゅうかなべ</sup>中華鍋で<sup>やさい</sup>野菜と<sup>いた</sup>炒めて

<sup>た</sup>食<sup>こと</sup>べた事から、「<sup>ちょうり</sup>調理したものをもう一度鍋に<sup>い</sup>ちど<sup>なべ</sup>なべ<sup>もと</sup>に戻し

て炒める」とい<sup>い</sup>う意味でこの<sup>なまえ</sup>名前がついたそうです。

<sup>きゅうしょく</sup>給食では、その<sup>ほいこーろー</sup>回鍋肉を<sup>はん</sup>ご飯にかけて

<sup>た</sup>食<sup>のこ</sup>べます。残さずに<sup>た</sup>食<sup>べ</sup>べましょう！





どん たま くだもの あまくさ  
ホイコーロー丼、ニラ玉スープ、果物(天草オレンジ)