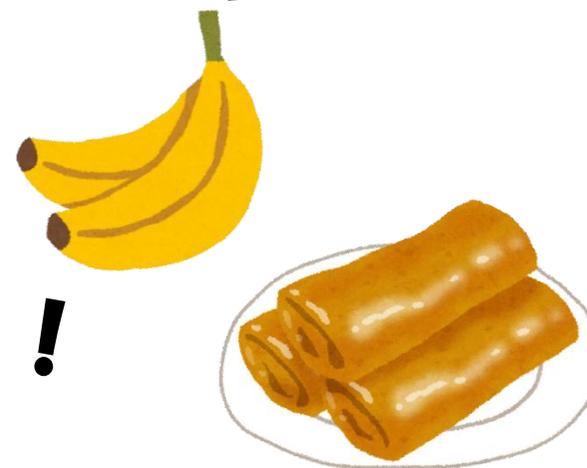


バナナルンピアの「ルンピア」とは、フィリピンの

はるま りょうり
「春巻き料理」のことです。

きゅうしょく はんぶん き はるま かわ
給食ではバナナを半分に切り、春巻きの皮に
つつ あ あま ふんとう
包んで揚げてから甘い粉糖をかけたデザートに
しました。バナナはねつ くわ
熱を加えると、あま ま
甘みが増して
み
身もやわらかくなります。

かみ つつ た くだ
ルンピアは紙に包んで食べて下さい！





ガパオライス、ひよこ^{まめ}豆スープ、バナナルンピア