

ぎょうざは、<sup>ちゅうごく</sup>中国で生まれた<sup>りょうり</sup>料理で、<sup>としこ</sup>年越しや

<sup>しょうがつ</sup>お正月に<sup>た</sup>食べるおめでたい<sup>た</sup>食べ物<sup>もの</sup>です。

<sup>にほん</sup>日本では<sup>や</sup>焼きぎょうざが<sup>おお</sup>多いですが、<sup>ほんぼちゅうごく</sup>本場中国では、

<sup>ゆ</sup>茹でて<sup>た</sup>タシをつけて<sup>すい</sup>食べる<sup>おお</sup>水ぎょうざが多いです。

<sup>きゅうしょく</sup>給食では、<sup>にく</sup>ひき肉に<sup>やさい</sup>たくさんの<sup>はい</sup>野菜が<sup>ぐ</sup>入った<sup>ぐ</sup>具を

<sup>おお</sup>大きな<sup>かわ</sup>皮で<sup>つつ</sup>包んで<sup>あ</sup>揚げた<sup>あ</sup>ぎょうざを

<sup>つく</sup>作りました。





あ ちゅうか じる  
ごはん、ジャンボ揚げぎょうざ、キャベツの中華ごまサラダ、かきたま汁