

ぎょうざは、^{ちゅうごく} 中国で^う 生まれた^{りょうり} 料理で、^{としこ} 年越し

や^{しょうがつ} お正月に^た 食べる^た おめでたい^{もの} 食べ物です。

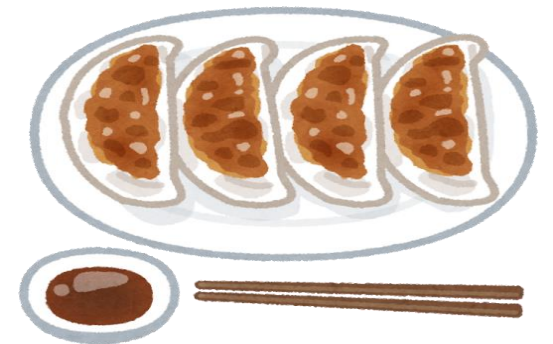
^{にほん} 日本では^や 焼き^{おお} ぎょうざが^{ほんばちゅうごく} 多いですが、本場中国

では、^ゆ 茹でて^た タレをつけて^{すい} 食べる^{すい} 水ぎょうざが

^{おお} 多いです。^{きゅうしょく} 給食では、^{にく} ひき肉に^{やさい} たくさんの野菜

^{はい} が^ぐ 入った^{おお} 具を^{かわ} 大きな^{つつ} 皮で^{つつ} 包んで

^あ 揚げたぎょうざを^{つく} 作りました。





ごはん、ジャンボあげぎょうざ、^{はるさめ}春雨サラダ、かきたま汁^{じる}