

ぎょうざは、^{ちゅうごく}中^う国^{りょうり}で生まれた料理^{としこ}で、年越し

や^{しょうがつ}お正月^たに食べる^たおめでたい^{もの}食べ物です。

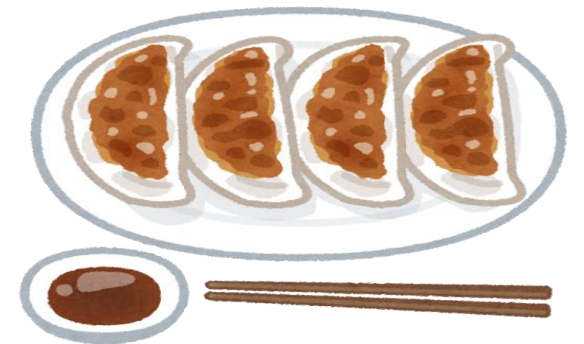
^{にほん}日本^やでは焼き^{おお}ぎょうざ^{ほんばちゅうごく}が多いですが、本場中^{くに}国

では、^ゆ茹^たでてタレ^{すい}をつけて食べる^{ぎょうざ}水ぎょうざが

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

^{はい}が^ぐ入^{おお}った具^{かわ}を^{つつ}大きな皮^{つつ}で包んで

^あ揚げ^{つく}たぎょうざを作りました。





ごはん、ジャンボあげぎょうざ、キャベツの^{ちゅうか}中華ごまサラダ、^{とうふ}豆腐ときくらげスープ