

バナナルンピアの「ルンピア」とは、フィリ

はるま りょうり
春巻き料理

ピンの「春巻き料理」のことです。

きゅうしょく
給食

ではバナナを半分に切り、春巻きの皮

つつ あ
に包んで揚げてから甘い粉糖をかけたデザート

はんぶん き
半分に

春巻きの皮

あま ふんとう
甘い粉糖

をかけたデザート

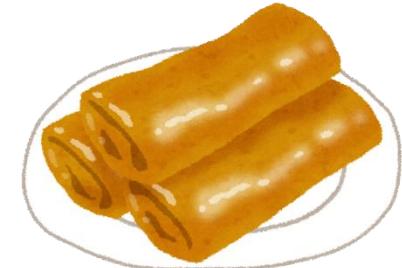
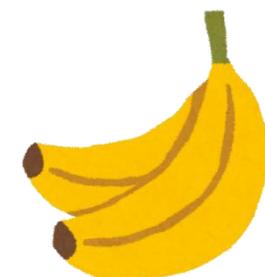
にしました。バナナは熱を加えると、甘みが増し

て身もやわらかになります。

あじ
よく味わって

た
食べて

くだ
下さい！





ツナピラフ、ひよこ豆と野菜のスープ、バナナルンピア

まめ やさい