

ワンタンは、<sup>ちゅうごく</sup>中国から<sup>にほん</sup>日本に<sup>わた</sup>渡ってきた  
<sup>しょくざい</sup>食材です。ぎょうざのように<sup>なか</sup>中に<sup>ぐ</sup>貝を<sup>つつ</sup>包んで<sup>た</sup>食  
べることができますが、<sup>きゅうしょく</sup>給食では<sup>たんざく</sup>短冊<sup>ぎ</sup>切りに  
したワンタンの皮を<sup>かわ</sup>油<sup>あぶら</sup>で<sup>あ</sup>揚げて、<sup>ちゅうかふう</sup>中華風<sup>あじつ</sup>に味付  
けしたサラダの<sup>うえ</sup>上にトッピングしました。

パリパリとした<sup>しょっかん</sup>食感<sup>たの</sup>を楽しみ  
ながら<sup>た</sup>食べてみてください。





さけ 鮭チャーハン、ワントンのパリパリサラダ、<sup>はるさめ</sup>春雨スープ