

ぎょうざは、<sup>ちゅうごく</sup> 中国で<sup>う</sup> 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<sup>た</sup> おめでたい<sup>もの</sup> 食べ物です。

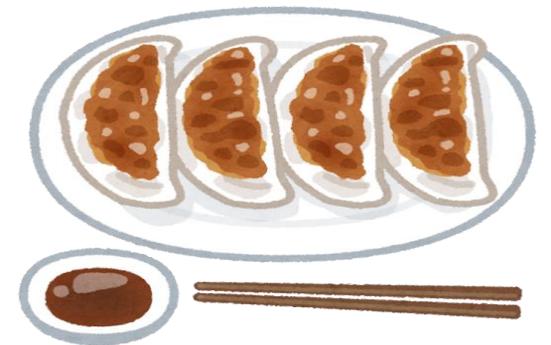
<sup>にほん</sup> 日本では<sup>や</sup> 焼き<sup>おお</sup> ぎょうざが<sup>ほんばちゅうごく</sup> 多いですが、本場中国

では、<sup>ゆ</sup> 茹でて<sup>た</sup> タレをつけて<sup>すい</sup> 食べる<sup>すい</sup> 水ぎょうざが

<sup>おお</sup> 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> たくさんの野菜

<sup>はい</sup> が<sup>ぐ</sup> 入った<sup>おお</sup> 具を<sup>かわ</sup> 大きな<sup>つつ</sup> 皮で<sup>つつ</sup> 包んで

<sup>あ</sup> 揚げた<sup>つく</sup> ぎょうざを作りました。





ごはん、ジャンボあげぎょうざ、キャベツの中華ごまサラダ、豆腐ときくらげのスープ