

# 3月5日(木)給食通信

3-6年生



ジャンボギョウザの調理の様子動画をのせています！

- ・ごはん
- ・ジャンボギョウザ
- ・ナムル
- ・春雨と豆腐の中華スープ
- ・牛乳

今日は人気メニューのジャンボぎょうざを作りました。はじめに、豚ひき肉、みじん切りにしたしょうが、にんにく、キャベツ、ニラ、えのきを入れて、よく練ってぎょうざのあんを作ります。次に、直径14センチメートルの大きな皮に特製のぎょうざのあんを包み、小麦粉で作ったのりでふちをしっかりと止めます。最後に油でカラッと揚げます。人気の給食メニューをよくかんで、味わって食べてください。