



れいわ ねん がつみっか すい
令和8年6月3日(水)

きょうのこんだて

- あおな
・ 青菜しらすごはん
- みーとぼーる すぶたふう
・ ミートボールの酢豚風
- くき そてー
・ 茎わかめのソテー
- ぎゅうにゅう
・ 牛乳



すぶた 酢豚

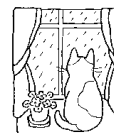
すぶた ちゅうごく かんどんりょうり したあじ
酢豚は、中国の広東料理のひとつで、下味を

つけた角切りの豚肉にでん粉などの粉をまぶし

て油で揚げ、甘酢あんをからませた料理です。

ぶたにく すづ あぶら あ
豚肉の酢漬けを油で揚げたり、

いた 炒めたりしたものが、すぶた げんけい
酢豚の原型



といわれています。↙

すぶた しょくひん も あじ のが えいよう
酢豚は、食品の持っている味を逃がさないように、そして、栄養
のが 逃さないように、とろみをつけるといった工夫がされた料理です。

きょう ぶたにく か みーとぼーる つか か ごとしまけんきりしまし ふくやま
今日は、豚肉の代わりにミートボールを使い、鹿児島県霧島市福山

ちょう ちゅうしん せいさん か ごとしまけん じ ぼさんぶつ くらず あじ
町を中心に生産されている鹿児島県の地場産物「黒酢」をかくし味
に加えています。

よく 噛んで味わっていただきましょう。

