

6月8日(火)

ごまご飯

酢豚

大根ときゅうりの華風漬け

牛乳

酢豚

下味をつけた豚肉に衣をつけて油で揚げ、素揚げした野菜と炒めあわせて、甘酢あんでからめた中華料理です。

本郷台中学校の『酢豚』は、ここに素揚げしたじゃがいもを加えた、一味違った『酢豚』です。

じゃがいも : 長崎
しょうが : 高知
にんじん : 埼玉
しめじ : 長崎
玉ねぎ : 兵庫
ピーマン : 大分
だいこん : 青森
きゅうり : 千葉
豚肉 : 群馬