

6月9日(金)

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	:	茨城
しめじ	:	長野
玉ねぎ	:	兵庫
赤パプリカ	:	静岡
ピーマン	:	茨城
だいこん	:	千葉
きゅうり	:	千葉
豚肉	:	群馬