

運試し

焼売(しゅうまい、広東語:シウマイ)は、豚の挽肉を小麦粉の皮で包み蒸し調理した中華料理の点心。
中華人民共和国の広州や広東語で「シウマイ」と発音されている。

一つ激辛入り!運命の!?ロシアンシューマイ (5個)

480円 (税込518円) 追加(1個) 100円 (税込108円)



一品

●▲エビちゃんとおボカドくんの生春巻き 580円 (税込626円)
栗肉は周りが緑、中がクリーム色。「森のバター」と呼ばれている。

●お弁当の一番人気! ミートボール 300円 (税込324円)

ミートボール(英語: meatball)は、挽肉につなぎと調味料を入れて混ぜ、丸く成形してから、加熱して作る料理である。日本語では肉団子(にくだんご)・メンチボール、ミンチボールなどとも言う。

●鶏皮ぽんず 380円 (税込410円)

鶏肉は、ニワトリの肉である。鶏はもっとも代表的な家禽なので、単に鳥肉といえは鶏肉をさすことが多い。牛肉、豚肉、羊肉と並んで世界で日常的に食用にされる肉のひとつである。

●凧あげポンズ 450円 (税込486円)

骨組みに紙・布を張った凧と呼ばれる玩具を風の力で、空に浮かばせる遊びです。糸でうまく凧を操り、どれだけ長く糸を出したかで飛距離を競います。

一品

●▲明日の用意!!ぶたの角煮(かくにん) トロトロ温玉 680円 (税込734円)

中国から日本に伝わったものと考えられ、中華料理(杭州料理)の東坡肉(ドンポーロウ)がそのもとになったと考えられる。

●楽しい授業!ミックスマッツ 280円 (税込302円)

種実類(しゅじつるい)とは、かたい皮や殻に包まれた食用の果実・種子の総称。別名堅果(けんか)。種実類のうち、木の実は一般には「ナッツ」と呼ばれる。

●柔道部のきゅうり一本漬け 280円 (税込302円)

キュウリ(胡瓜)とはウリ科キュウリ属のつる性一年草、およびその果実のことである。

●アヒージョ 580円 (税込626円)

アヒージョは、スペイン語で文字通りには「小さなニンニク」、具体的には「刻んだニンニク」を表わす言葉であり、オリーブオイルとニンニクで煮込む、マドリッド以南の代表的な小皿料理(タパス)の一種である。



昔なつかしのメニュー

●わかめごはん 300円 (税込324円)
●たくさんウインナー 480円 (税込518円)

給食の人気メニュー

●給食の人気メニュー ソフト麺 (カレー) 480円 (税込518円)
●(ミートソース) 380円 (税込410円)
●メロンシャーベット 200円 (税込216円)
●冷凍みかん 200円 (税込216円)
●▲あの頃の鯨(くじら)カツ 780円 (税込842円)
~具たくさんタルタルソース添え~
●給食のカレーライス 380円 (税込410円)
●鉄板ナポリタン 580円 (税込626円)
●おっぱいあいす 250円 (税込270円)



給食のあげパン

●砂糖<グラニュー糖> ●ココア ●黒糖
●きなこ ●練乳 ●蜂蜜
●黒蜜 ●抹茶 ●シナモン
●いちごジャム ●チョコ ●塩

「揚げパン」と称するパンは、日本では通常はコッペパンを油で揚げたものに砂糖などで味付けした菓子パンを指す。各280円 (税込302円)

▲マークは天神分校では取り扱いがありません。