

# 6月20日(火) おいしいなつうしん

ぎゅうにゅう  
やきカレーパン  
トマトスープ メロン

☆きのうの正解☆ ③ 根

くず粉は、くずの根の部分のでんぷんを  
乾燥させて粉状にしたものです。

正解のクラス  
1の1、3の1、3の2、4の1、  
4の3、5の1、6の1

◎きょうのクイズ◎

カレーパンはふつう油で揚げますが、今日の給食ではオーブンで焼いて作りました。  
あらかじめパン粉をオーブンで焼いて焼き色をつけ、それをパンのまわりにまぶしてからもう一度オーブンで焼いています。中にはさんであるカレーの具も給食室で手作りしました。いつものカレーパンとは一味違っておいしいですね。

では、クイズです。カレーパンはどこの国でうまれた料理でしょうか？

- ① フランス ② 日本 ③ アメリカ

もりつけかた

メロン

やきカレーパン

トマトスープ  
大わん

