

6月22日(木) おいしいなつうしん

ぎゅうにゅう
こだいらかてうどん
ちくわとかぼちゃのてんぷら
みずようかん

☆きのうの正解☆ ① だいす

だいすから豆乳をしぼったときにできる「しぼりかす」です。

◎きょうのクイズ◎

今日は小平の郷土料理「^{こめ}糧うどん」です。小平は、お米を育てるのにむかない土地だったので、昔から小麦を作っていました。お正月やお盆、みんなが集まる時にうどんを打ち、^{かて}糧(季節の野菜)と一緒に食べるようになりました。今日の糧は小平産の小松菜・キャベツ・人参を使いました。

ではクイズです。なぜ小平はお米を育てるのにむかない土地だったのでしょうか？

- ① ^{みず}水が少ないから
- ② ^{ひる}昼と夜の^{きおん}気温の^さ差が大きいから
- ③ ^{こめ}お米よりもうどん^す好きな人^{ひと}が多^{おお}かったから

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

みずようかん
ちくわとかぼちゃのてんぷら
もりつけかた
こだいらかてうどんのうどん+かて(やさい)
こだいらかてうどんのつけじろ
大わん

