

10月 19日(木) おいしいなつうしん!

ぎゅうにゅう
ちゅうかなめし
はるまき
わかめスープ

★きのうのこたえ★ ③ さといも

「収穫の秋」「食欲の秋」…秋はおいしい食べ物がたくさんありますね!

◎今日のクイズ◎

「中華菜飯」は、「菜っ葉」つまり小松菜を使った中華風のごはんです。

「春巻き」は、中国料理の「点心」の一つです。「点心」とは小腹を満たすおやつのようなものです。

中国では朝ごはんを食べたり、おやつの時間に食べたりします。ぎょうざ、しゅうまい、小籠包、ちまきなどのほか、あんまん、杏仁豆腐、マンゴープリンなどの甘いものも点心です。

今日の給食の春巻きは、中の具を炒め、春巻きの皮で巻いて、油で揚げました。給食室は朝から大忙しでした。調理員さんへ感謝の気持ちを伝えたいですね。

ではクイズです。春巻きの皮は、何から作られているでしょうか?

- ① かたくり粉
- ② 小麦粉
- ③ 米粉

正解のクラス

1の1、1の2、2の1、2の2、
3の1、3の2、4の1、4の2、
4の3、5の1、5の2、6の2

小籠包や春巻きは
点心です



はるまき

ちゅうかなめし

わかめスープ

大わん