

10月 26日(木) おいしいなつうしん!

ぎゅうにゅう
こまつなチャーハン
ジャンボしゅうまい
タイピーエン

★きのうのこたえ★ ③ 根

つち なか ね ぶぶん おお
土の中で「根」の部分が大きくなって、さつまいもになります。

きょう
◎今日のクイズ◎

「こまつなチャーハン」のこまつなは、こだいらしない かとう はたけ小平市内の加藤さんの畑でとれたものです。かとう いちねん加藤さんは一年とお きゅうしょくよう つくを通して、給食用にこまつなを作っています。

「タイピーエン」は、くまもとけん とうち熊本県のご当地グルメです。ちゅうかりょうり にほんふう中華料理を日本風にアレンジしたもので、はるさめ春雨スープにぶたにく豚肉、はくさい白菜、たけのこたけのこなどを加えたものです。スープというよりめんりょうり いっしゆ麺料理の一種として熊本ではた食べられています。ちゅうかりょうりや中華料理屋さんのメニューにあるほか、やラーメン屋さんのような感じかんでタイピーエン屋さんがあります。

では、クイズです。はるさめ なに つく春雨は何から作られているのでしょうか？

- ① でんいしん ② 小麦粉 ③ 米

せいかい
正解のクラス

1の1、1の2、3の1、
3の2、4の1、4の3、
6の1、6の2

ジャンボしゅうまい

こまつなチャーハン

タイピーエン

大わん

