

12月4日（月）

おいしいなつうしん

ぎゅうにゅう、マーボーどうふどん、やさいスープ、やきりんご

① 金曜日の正解② さつま汁

さつま汁は、とり肉を使った具たくさんみそ汁のことで、鹿児島県の郷土料理です。

③ 今日のクイズ④

りんごは、秋から冬にかけて旬を迎えます。そのまま食べてもおいしいですが、寒い季節には今日の給食のように「焼きりんご」にしてもおいしいですね。味があまりおいしくなかったり、古くなったりりんごは、甘く煮たり、ケーキの具材に使ったりするとおいしく食べられます。また、今日の給食のように皮つきのまま食べることで、栄養をより多くとることができるうえ、食品ロスの削減にもつながりますね。

さて、切ったりりんごをそのままにしておくと、どのような変化が起きるでしょうか？

- ① 小さくなる ② 苦くなる ③ 茶色くなる

←もりつけかた

やきりんご

マーボーどうふ  
どん

やさいスープ

大わん

正解のクラス

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

