

3月7日（木） おいしいなつうしん



◎きのうの正解◎ ③ うのはな

◎今日のクイズ◎

今日は「6年生のリクエスト給食」で、「鶏飯」「パリパリサラダ」「フルーツポンチ」を作りました！

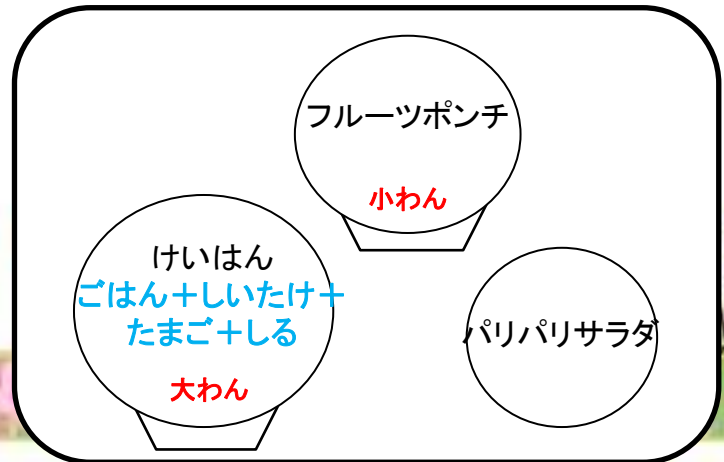
「鶏飯」は、ほぐした鶏肉、干しいたけ、錦糸卵、パイアの味噌漬、みかんの皮などを、白いごはんの上にのせ、鶏ガラのスープをかけて食べる、鹿児島県の奄美地域を代表する郷土料理です。「鶏飯」は十三小のみなさんにとっても人気がありますね。給食では、鶏ガラと昆布でいねいに取っただしと、甘辛く煮たしいたけがうま味となり、おいしさをアップさせています。

今日の「鶏飯」は「食品ロス削減給食」第31回目として、アルファ化米100%でご飯を炊いて作りました。捨てられる前の防災備蓄食品を活用しました。

さて、「パリパリサラダ」の「パリパリ」は、どの食材で作ったのでしょうか？

- ① ワンタンの皮
- ② ぎょうざの皮
- ③ はるまきの皮

ぎゅうにゅう ふっかつけいはん
パリパリサラダ フルーツポンチ



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

