

3月12日(火) おいしいなつうしん



◎きのうの正解◎ ① にほん 独自に発展した せいようふうりょうり 西洋風料理

◎今日のクイズ◎

今日は「6年生のリクエスト 給食」で、「カレーライス」「海藻サラダ」「りんご」を作りました!

給食のカレーは、バターと油で小麦粉を炒め、ルウを手作りしています。このルウがおいしさの決め手です。ルウは弱火で炒めて作ります。炒めていると、カレーの良い香りがただよってきます。

「海藻サラダ」に使われている海藻は、ミネラルや食物繊維をたくさん含んでいます。

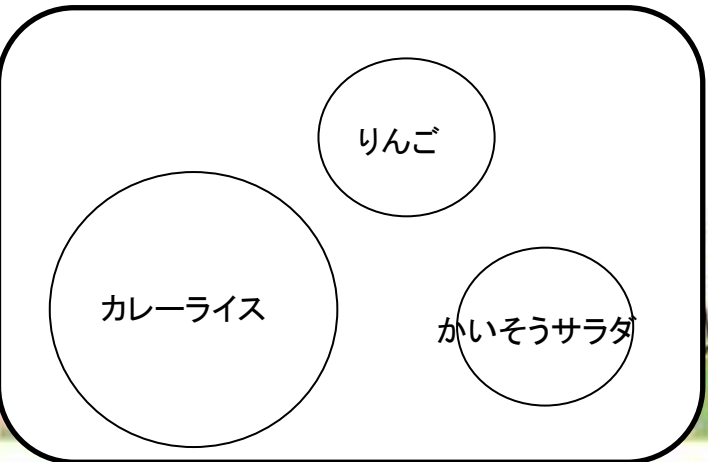
不足しがちな栄養素なので、しっかり食べましょう!

りんごは、皮をむいて芯を取り除く作業があります。今日の給食では、りんごを74個使いました。時間と手間がかかっています。

では、クイズです。りんごをより甘く食べるにはどうしたらよいでしょうか?

- ① 冷やす ② こする ③ たたく

ぎゅうにゅう カレーライス
かいそうサラダ りんご



正解のクラス
2の2、3の1、
4の1、5の2

