

4月25日（木）おいしいなつうしん

ぎゅうにゅう
てづくりフォカッチャ
ポークビーンズ
コールスローサラダ

☆きのうの正解☆ ① だいず

◎今日のクイズ◎

「手作りフォカッチャ」は、給食室で粉を練ってパン生地から手作りしました。パン作りは、生地を練ったあと発酵させて、一人分ずつに分けて成形して…と、とても手間がかかります。

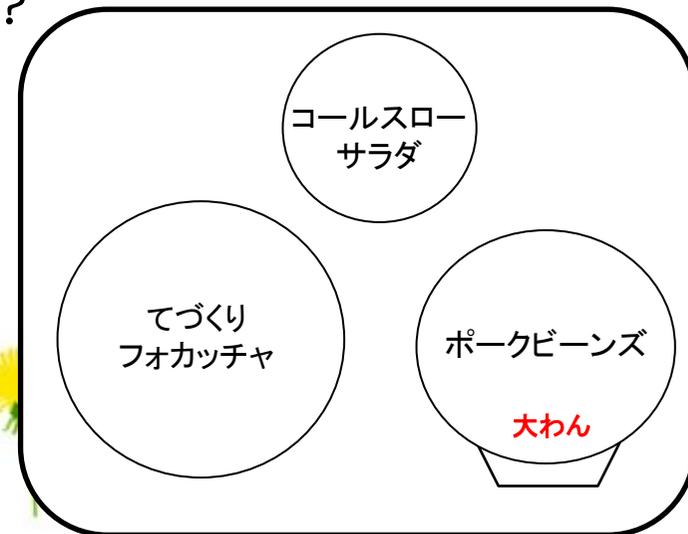
焼き立てのパンの味は最高ですね！みなさんにおいしいものを届けたくて、給食室は力をあわせてがんばりました。調理員さんへ感謝の気持ちを伝えましょう！

「フォカッチャ」はイタリアのパンです。小麦粉（強力粉）、オリーブオイル、水、塩、イーストなどで作るシンプルなパンですが、オリーブオイルの風味がおいしいですね。フォカッチャはピザの原型ともいわれています。

では、クイズです。次の中でイタリアのお菓子はどれでしょうか？

- ① だらやき ② マカロン ③ ティラミス

もりつけかた



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、
5の3、6の1、6の2