

11月 28日(木)

おいしいなつうしん

◎きのうの^{せいかい}正解◎ ① ^{こうおん}高温でさっ^あと揚げる

◎今日のクイズ◎

「^{ちゅうか なめし}中華菜飯」は、「^{な ば}菜っ葉」つまり^{こまつな つか}小松菜を使った^{ちゅうかふう}中華風のごはんです。

「^{はるま}春巻き」は、^{ちゅうごくりょうり}中国料理の「^{てんしん}点心」の一つです。「^{てんしん}点心」とは^{こばら み}小腹を満たすおやつのようなものです。

^{ちゅうごく}中国では朝ごはん^{あさ}に食べたり、おやつ^{じかん}の時間に食べたりします。ぎょうざ、しゅうまい、^{しょうろんぼう}小籠包、ちまきなどのほか、^{あんにとんぷ}あんまん、杏仁豆腐、マンゴープリンなどの甘いものも^{てんしん}点心です。

今日の^{きょう}給^{きゅうしょく}食の^{はるま}春巻きは、中の^{なか}具^ぐを炒^{いた}め、^{はるま}春巻きの皮^{かわ}で巻^まいて、^{あぶら}油^あで揚^あげました。^{きゅうしょくしつ}給食室^{あさ}は朝から^{おおいそが}大忙^{ちょうりいん}しでした。^{かんしゃ}調理員さんへ感謝^{きも}の気持ち^{つた}を伝えたいですね。

ではクイズです。^{はるま}春巻きの皮^{かわ}は、^{なに}何^{つく}から作^{つく}られているのでしょうか？

- ① ^こかたくり粉 ② ^{こむぎこ}小麦粉 ③ ^{こめこ}米粉

ぎゅうにゅう
ちゅうかなめし
はるまき
わかめスープ

もりつけかた

はるまき

ちゅうかなめし

わかめスープ

大わん

^{しょうろんぼう}小籠包^{はるま}や春巻きは
^{てんしん}点心です

^{せいかい}正解のクラス

1の2、2の1、2の2、
4の1、5の2、6の2