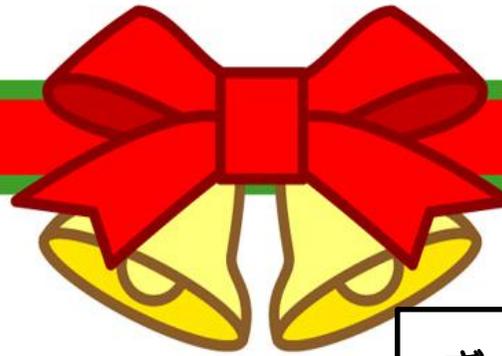


12月11日(水)

おいしいなつうしん



◎きのうの正解◎ ② クッパ

◎今日のクイズ◎

日本料理は、季節を感じるような飾りつけや細工をし、四季折々の彩りがあります。「いが栗揚げ」もそのひとつです。「いが栗揚げ」は、「いが栗」をイメージして作った料理です。給食では、小平産のさつまいもを蒸してつぶし、白玉粉、さとう、塩、バター、牛乳を混ぜ合わせ、まわりに「あるもの」をまぶして、油で揚げました。細かく砕いた「あるもの」が「いが栗」を表現しています。

では、クイズです。「あるもの」はなんでしょうか？

- ① スパゲティ
- ② ラーメン
- ③ そうめん

ぎゅうにゅう、カレーうどん、  
すのもの、いがぐりあげ

もりつけかた

いがぐりあげ

カレーうどん

大わん

すのもの

正解のクラス

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

