

3月12日(火) おいしいなつうしん

◎きのうの正解◎ ② 葉加瀬太郎

◎今日のクイズ◎

今日は「食品ロス削減給食」第42回目として、「復活カレーライス」を作りました。アルファ化米

100%でごはん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。

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。

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76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 ふっかつカレーライス
かいそうサラダ りんご

正解のクラス

1の1、2の1、2の2、
3の2、4の2、5の1、
5の2、6の1、6の2

ふっかつ
カレーライス

りんご

かいそうサラダ

