

4月16日（水）おいしいなつうしん

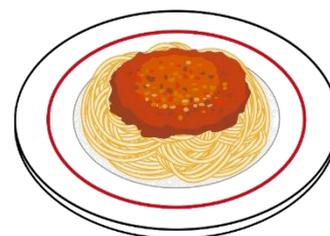
☆きのうの正解☆ ① 北校舎1階

◎今日のクイズ◎

今日は「食品ロス削減給食」第1回目です。「スパゲティかくれんぼミートソース」を作りました。いつもは捨ててしまう「にんじんの皮」や「キャベツの芯」を細かく刻んでミートソースの中へ加えました。捨てられてしまうものを活用して、食品ロスを削減しました。

ミートソースは、イタリアのボローニャという町で誕生しました。イタリアでは、「ラグー・アツラ・ボローネーゼ」といい、「ミートソース」とはいいません。

日本のミートソースは、ひき肉を使ったトマトソースに近いですが、本場イタリアのボローネーゼは、肉の割合が多く、トマト風味は少ないです。



では、クイズです。今日の給食のミートソースは、何の肉を使っているのでしょうか？

- ① とりにく ② ぎゅうにく ③ ぶたにく

※ヒント：鳴き声はブーブー

正解のクラス

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

ぎゅうにゅう
スパゲティかくれんぼミートソース
パリパリサラダ
ぶどうゼリー

もりつけかた

ぶどうゼリー

スパゲティ
ミートソース

パリパリ
サラダ