

4月24日（木）おいしいなつうしん

☆きのうの正解☆ ① にく

◎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 どらやき ② マカロン ③ ティラミス

正解のクラス
2の2、3の1、4の2、
5の1、5の2、6の1

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

もりつけかた

コールスロー
サラダ

てづくり
フォカッチャ

ポークビーンズ

大わん