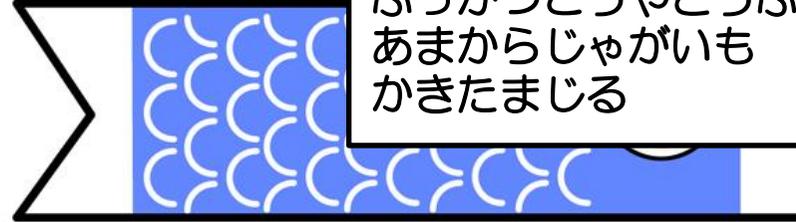
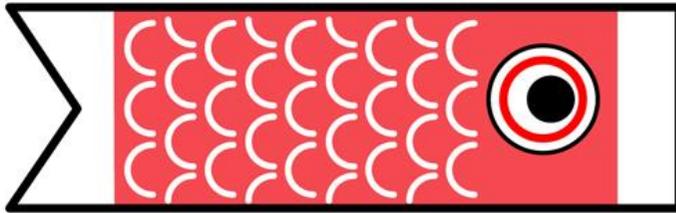


5月26日(月) おいしいなつうしん

ぎゅうにゅう
ふっかつこうやどうふのそぼろごはん
あまからじゃがいも
かきたまじる



きんようび せいがい はる なつ
☆金曜日の正解☆ ① 春から夏

グリーンアスパラガスは、春から夏(5月~6月ごろ)に旬を迎えます。

旬とは、その野菜や果物がたくさんとれて、おいしくなる時期のことです。

◎今日のクイズ◎

今日は「食品ロス削減給食」第九回目として、「復活高野豆腐のそぼろごはん」

を作りました。ごはんはアルファ化米と普通のごはんを混ぜ合わせています。そぼろ

は、高野豆腐と鶏ひき肉、野菜を使って作りました。みじん切りにしてあるので、もりつけかた

高野豆腐が苦手な人にも食べやすいと思います。

ではクイズです。高野豆腐は、豆腐から作られています。

高野豆腐は、豆腐をどのように加工して作るのでしょうか？

- ① 焼く ② ゆでる ③ こおらせる

せいがい
正解のクラス

1の1、1の2、2の1、3の1、
3の2、4の2、5の1、5の2

あまから
じゃがいも

ふっかつこうやどうふの
そぼろごはん
(ごはん+そぼろ)

かきたまじる

大わん

