

ぎゅうにゅう てづくりシナモンロールパン あきやさいのクリームに グリーンサラダ

**★きのうのこたえ★** ③ 高知県

◎今日のクイズ◎

手作りシナモンロールパン」は、朝早くからパン生地を発酵させて、生地から手作りしました。 ぬんぼう でき 綿棒で広げたパン生地に溶かしバターをぬって、シナモンシュガーをふりかけ、レーズンを散らし、 生地をくるくる巻いて包丁で切ると、ロール状のパンになります。とても手間がかかっています。 <sup>かんしゃ</sup> しょう t 感謝の気持ちを持って食べましょう!

「秋野菜のクリーム煮」は、秋に旬をむかえる「さつまいも」「かぶ」「マッシュルーム」「にんじ ん」を使っています。

では、クイズです。次のうち「秋野菜」はどれでしょうか?

① トマト ② きゅうり ③ さといも



