

10月 17日(金) おいしなつうしん

ぎゅうにゅう
ちゅうかなめし
はるまき
わかめスープ

★きのうのこたえ★ ③ あつあげ(なまあげ)

「あつあげ」は大豆製品です。豆腐を厚めに切って油で揚げたものです。

「さつまあげ」は、魚から作られています。

◎今日のクイズ◎

「中華菜飯」は、「菜っ葉」つまり小松菜を使った中華風のごはんです。

「春巻き」は、中国料理の「点心」の一つです。「点心」とは小腹を満たすおやつのようなものです。

中国では朝ごはんを食べたり、おやつの時間に食べたりします。ぎょうざ、しゅうまい、小籠包、ちまきなどのほか、あんまん、杏仁豆腐、マンゴープリンなどの甘いものも点心です。

今日の給食の春巻きは、中の具を炒め、春巻きの皮で巻いて、油で揚げました。給食室は朝から大忙しでした。調理員さんへ感謝の気持ちを伝えたいですね。

ではクイズです。春巻きの皮は、何から作られているのでしょうか？

- ① かたくり粉 ② 小麦粉 ③ 米粉

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1、4の2、5の2、
6の1、6の2

しょうろんぼう はるまき
小籠包や春巻きは
点心です

あつあげ

はるまき

ちゅうかなめし

わかめスープ

大わん