

10月 21日(火) おいしいなつうしん!



★きのうのこたえ★ ① 高温でさっと揚げる

◎今日のクイズ◎

ぎゅうにゅう
スパゲティかくれんぼミートソース
カリカリじゃこサラダ
フルーツクラフティ

「食品ロス削減給食」第22回目です。として、「スパゲティかくれんぼミートソース」を作りました。ミートソースには、「かくれんぼにんじん」「さびしんぼうキャベツ」がかくれんぼしています。いつもは捨ててしまわれがちな「にんじんの皮」「キャベツの芯」がかくれんぼして、おいしいミートソースができあがりました! 細かく刻まれて上手にかくれましたが、どこにかくれているかわかりますか? みなさんも、食品ロスや食べ物の大切さについて考えてみてください。

「クラフティ」は、フランスの伝統菓子です。タルト生地^{でんとうかし}にさくらんぼを並べ、カスタード生地^{きじそそ}を注いで焼き上げた、フルーツ入りカスタードプディングのようなお菓子です。タルト生地^{きじつか}を使わなかったり、さくらんぼ以外の果物^{いがいくだものつく}で作られたりすることもあります。今日の給食^{きょうきゅうしょく}では、黄桃^{おうとう}を使って作りました。

ではクイズです。フランスの首都^{しゅと}パリにある有名な塔^{ゆうめいとう}は次のうちどれでしょうか?

- ① ピサの斜塔^{しゃとう} ② エッフェル塔^{とう} ③ スカイツリー

正解のクラス

3の1、3の2、4の2、
5の1、5の2、6の1、
6の2

かくれんぼしたよ
さがしてみてね!

フルーツクラフティ

スパゲティ
かくれんぼミートソース

カリカリ
じゃこサラダ

小わん