

12月2日(火)

おいしいなつうしん

◎きのうの正解◎ ① 酢・さとう・塩

きょう
◎今日のクイズ◎

「食品ロス削減 給食」第31回目として「復活梅じゃこ茶漬け」を作りました。アルファ化米
100%でごはんを炊きました。お茶漬けにするとおいしく食べられると思います。

日本料理は、季節を感じるような飾りつけや細工をし、四季折々の彩りがあります。「いが栗揚げ」もそのひとつです。「いが栗揚げ」は、「いが栗」をイメージして作った料理です。給食では、小平産のさつまいもを蒸してつぶし、白玉粉、さとう、塩、バター、牛乳を混ぜ合わせ、まわりに「**あるもの**」をまぶして油で揚げました。細かく碎いた「**あるもの**」が「いが栗」を表現しています。

では、クイズです。「**あるもの**」はなんでしょうか？

- ① スパゲティ ② ラーメン ③ そうめん

もりつけかた

いがぐりあげ

ふっかつ
うめじゃこちゃづけ

大わん

はりはりふうみ

小わん

せいかい
正解のクラス
3の1、4の2

