

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

◎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、小平産のさつま芋を蒸してつぶし、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。細かく砕いた「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

いが栗揚げ

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

正解のクラス
3の1、4の2



ぎゅうにゅう
ふっかつうめじゃこちゃづけ
はりはりふうみ いが栗揚げ