

1月16日（金）おいしいなつうしん

ぎゅうにゅう てづくりソフトフランスパン さつまいものシチュー グリーンサラダ

◎きのうの^{せいかい}正解◎ ③ だいこん

「すずしろ」は、だいこんのことです。

◎今日の^{きょう}クイズ◎

「手作りソフトフランスパン」は、給食室で小麦粉を練って発酵させ、パン生地から手作りしました。

焼きたてのパンの味は格別ですね。給食室は朝から大忙しでした。感謝の気持ちを伝えましょう！

「シチュー」は小平産のさつまいもを使って作りました。甘味があっておいしいです。

では、クイズです。パンを発酵させる菌はなんですか？

- ① イースト^{きん}菌 ② ビフィズス^{きん}菌 ③ 納豆^{なとうきん}菌

正解のクラス

1の2、2の1、2の2、
3の1、3の2、4の1、
4の2、5の1、5の2、
6の1、6の2

もりつけかた

グリーン
サラダ

てづくり
ソフトフランスパン

さつまいもの
クリームシチュー

大わん