

2月17日(火)



おいしいなつうしん

ぎゅうにゅう ごはん
おからとまるごとはくさいのメンチカツ
ゆでブロッコリー だいこんのみそしる

◎きのうの正解◎ ②チョコを早く冷やして固めるため

◎今日のクイズ◎

「食品ロス削減給食」39回目です。「おからとまるごとはくさいのメンチカツ」は、いつもは捨てられてしまいがちな「おから」や、はくさいの芯や外葉まで、丸ごと使ったメンチカツです。「おから」は豆腐を作るときにできる「しぼりかす」で、たくさんの量が捨てられています。料理に活用することで食品ロスを減らすことができます。なお、今日はもともと「キャベツ」を使う予定でしたが、小平産のキャベツがなくなってしまったので、かわりに「はくさい」で作りました。

では、クイズです。日本における「おから」の年間発生量は約70万トンです。そのうち何パーセントくらいが食用として使われているのでしょうか？

- ① 1%
- ② 10%
- ③ 30%

もりつけかた

ゆでブロッコリー

おからとまるごとキャベツのメンチカツ

ごはん

小わん

だいこんのみそしる

大わん

正解のクラス
2の2、3の1、4の1、
5の1、5の2、6の1、
6の2

