

# 3月10日(火) おいしいなつうしん



◎きのうの正解◎ ① ワンタンの皮

◎今日のクイズ◎

「**鶏飯**」は、ほぐした**鶏肉**、干しいたけ、**錦糸卵**、**パイナップル**の**味噌漬**け、**みかんの皮**などを、**白いごはん**の上の上にのせ、**鶏ガラ**の**スープ**をかけて食べる、**鹿児島県**の**奄美地域**を代表する**郷土料理**です。**給食**では、**鶏ガラ**と**昆布**でていねいに**だし**を取り、**甘辛く煮たしいたけ**を添えました。

デザートのお話の「**ふわもち生ドーナツ**」を作りました！**新メニュー**です！**小麦粉**を練って**イースト**で**発酵**させた**生地**を作り、**油**で揚げて**手作り**しました。いつもの**ドーナツ**とは**一味違って**、**ふわわりもちっとした食感**がおいしいです！

ではクイズです。「**イースト**」はどのような**環境**で**発酵**するのでしょうか？

- ① **寒い環境**
- ② **暖かい環境**
- ③ **乾燥した環境**

ぎゅうにゅう けいはん  
にくじゃが ふわもちなまドーナツ



ふわもち  
なまドーナツ

けいはん  
ごはん+しいたけ+  
たまご+しる  
大わん

にくじゃが  
小わん

正しい  
正解のクラス  
1の1

