

3月11日(水) おいしいなつうしん



◎きのうの正解◎ ② 暖かい環境

◎今日のクイズ◎

給食のカレーは、バターと油で小麦粉を炒め、ルウを手作りしています。このルウがおいしさの決め手です。ルウは弱火で炒めて作ります。炒めていると、カレーの良い香りがただよってきます。

「海藻サラダ」に使われている海藻は、ミネラルや食物繊維をたくさん含んでいます。

デコポンは、「清見」と「ポンカン」を掛け合わせてできたものです。ヘタの周囲が“こぶ”のようにぽっこりと盛り上がっているのが特徴です。

では、クイズです。デコポンの生産量が一番多い都道府県はどこでしょうか？

- ① 和歌山県 ② 愛知県 ③ 熊本県

ぎゅうにゅう カレーライス
かいそうサラダ デコポン



正解のクラス
1の1、2の1、3の1、4の2、
5の2、6の1、6の2

