

# 4月15日（水）おいしいなつうしん

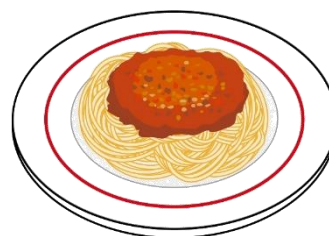
☆きのうの正解☆ ① 北校舎1階

## ◎今日のクイズ◎

今日は「食品ロス削減給食」第2回目です。「スパゲティかくれんぼミートソース」を作りました。いつもは捨ててしまう「にんじんの皮」や「キャベツの芯」を細かく刻んでミートソースの中へ加えました。捨てられてしまうものを活用して、食品ロスを削減しました。

ミートソースは、イタリアのボローニャという町で誕生しました。イタリアでは、「ラグー・アツラ・ボローネーゼ」といい、「ミートソース」とはいいません。

日本のミートソースは、ひき肉を使ったトマトソースに近いですが、本場イタリアのボローネーゼは、肉の割合が多く、トマト風味は少ないです。



では、クイズです。今日の給食のミートソースは、何の肉を使っているのでしょうか？

- ① とりにく ② ぎゅうにく ③ ぶたにく

※ヒント：鳴き声はブーブー

正解のクラス  
ぜん  
全クラス！

ぎゅうにゅう  
スパゲティかくれんぼミートソース  
パリパリサラダ  
ぶどうゼリー

もりつけかた

ぶどうゼリー

スパゲティ  
ミートソース

パリパリ  
サラダ