

6月17日(水) おいしいなつうしん

ぎゅうにゅう
あげパン
キャベツとにくだんごのスープ
フルーツポンチ

☆きのうの正解☆ ③ 地産地消

じもと せいまい ちさんちしょう じもと しょうひ ちさんちしょう
地元でとれたものを地元で消費することを地産地消といいます。

◎きょうのクイズ◎

あ とど きゅうしょくしつ あ ちょうり こうおん あぶら
「揚げパン」は、パンやさんから届いたパンを給食室で揚げて調理しています。高温の油で
あ さとう
サッと揚げるのがコツです。揚げたらすぐに砂糖をまぶします。「キャベツと肉だんごのスー
にく にく ね じょう まる てづく
プ」の肉だんごは、ひき肉を練ってだんご状に丸めて手作りしています。みなさんに数がいき
ちい せいけい かず おお つく
わたるように、小さめのおだんごに成形して、数を多く作っています。

さて、フルーツポンチに入っている果物はどれでしょうか？

- ① もも ② パイナップル ③ マンゴー

せいまい
正解のクラス
ぜん
全クラス！

もりつけかた

フルーツポンチ

小わん

あげパン

キャベツと
にくだんごの
スープ

大わん