

6月22日(月) おいしいなつうしん



ぎゅうにゅう
ミートソーストースト
ホワイトシチュー
やさいサラダ

☆^{きんようび}金曜日の^{せいがい}正解☆ ③ ^{ぶたにく}豚肉

^{ほんばちゅうごく}本場中国の「^{ちんじゃおろすー}チンジャオロースー」は、^{ぶたにく}豚肉を使います。

^{ぎゅうにく}牛肉を使ったものは「^{ちんじゃおにうろすー}チンジャオニウロースー」といいます。

◎きょうのクイズ◎

「ミートソーストースト」はコッパンを^{はんぶん}半分に切って、その^{たんめん}断面にミートソースをのせて、オープンで^や焼きました。

「ホワイトシチュー」のルウは、^{あぶら}油とバターで^{こむぎこ}小麦粉を^{いた}炒めて^{つく}作っています。

さて、ルウを炒めるときの火加減は、どれくらいがちょうどよいでしょうか？

- ① ^{よわび}弱火
- ② ^{ちゅうび}中火
- ③ ^{つよび}強火



^{せいがい}正解のクラス
1の1、2の1、2の2、3の1、
3の2、4の1、4の2、5の2、
6の1、6の2

もりつけかた

- やさいサラダ
- ホワイトシチュー
大わん
- ミートソーストースト

