

7月14日（火）おいしいなつうしん

正解のクラス

1の1、1の2、2の1、2の2、
3の2、4の2、5の1、5の2、
6の1、6の2

ぎゅうにゅう
ごはん
あぶらあげのはるまき
こだいさんえだまめ
きゅうりのみそしる

☆きのうの正解☆ ③ 太陽の光をあてずに育てたから

緑色のアスパラガスと白いアスパラガス（ホワイトアスパラガス）は、元々は同じ品種のアスパラガスです。グリーンアスパラガスは太陽の光をたっぷり浴びて育ちますが、ホワイトアスパラガスは太陽の光を当てないようにして育てるので白くなります。

◎きょうのクイズ◎

「油揚げの春巻き」は、春巻きの具を油揚げの中へ入れて焼きました。

春巻きの皮のかわりに油揚げを使っているので不足しがちな大豆製品をとることができます。

「枝豆」は小平市内の畑でとれたものです。今日は3年1組のみなさんがさやもぎをしてくれました。とれたて新鮮な枝豆の味は最高ですね！

ではクイズです。「きゅうりのみそ汁」に使ったきゅうりは、どこでとれたものでしょうか？

- ① 国分寺市 ② 小平市 ③ 東大和市

こだいさんえだまめ
あぶらあげのはるまき

ごはん

小わん

きゅうりの
みそしる

大わん