

2月13日(月)



おいしいなつうしん

◎<sup>きんようび</sup>金曜日の<sup>せいかい</sup>正解◎ ③ さつまあげ

◎<sup>きょう</sup>今日のクイズ◎

「<sup>さけちやつ</sup>鮭茶漬<sup>しん</sup>け」は新メニューです！ごはんの<sup>うえ</sup>上に<sup>ふりかけ</sup>ふりかけをのせて、<sup>だし</sup>だし汁を<sup>かけて</sup>かけて<sup>た</sup>食べてください。飲<sup>の</sup>み込まないようによくかんで、<sup>ゆっくり</sup>ゆっくり<sup>た</sup>食べましょう！<sup>ぐ</sup>具に使っている<sup>ざいりょう</sup>材料は、<sup>さけ</sup>鮭、<sup>わかめ</sup>わかめ、<sup>ちりめんじゃこ</sup>ちりめんじゃこ、<sup>ごま</sup>ごま、<sup>あられ</sup>あられです。<sup>だし</sup>だし汁は<sup>かつお節</sup>かつお節と<sup>こんぶ</sup>昆布で「<sup>だし</sup>だし」を取りました。

<sup>きゅうしょく</sup>給食ではいつも「<sup>だし</sup>だし」を<sup>ていねい</sup>ていねいに<sup>と</sup>取っています。<sup>わふう</sup>和風の場合は、<sup>きょう</sup>今日の<sup>きゅうしょく</sup>給食のよう<sup>に</sup>に<sup>かつお節</sup>かつお節<sup>ぶし</sup>やさば<sup>ふし</sup>節、<sup>こんぶ</sup>昆布で<sup>だし</sup>だしを取り、<sup>ようふう</sup>洋風の場合は、<sup>とり</sup>鶏<sup>とんこつ</sup>ガラや<sup>と</sup>豚骨で<sup>だし</sup>だしを取っています。<sup>だし</sup>だしには<sup>うまみ</sup>うまみが<sup>た</sup>たくさん<sup>ふく</sup>含まれていて、<sup>きゅうしょく</sup>給食の<sup>おいしさ</sup>おいしさの<sup>きめて</sup>決め手になります。

では、クイズです。<sup>きょうと</sup>京都では<sup>ちやつ</sup>お茶漬<sup>なん</sup>けのことを<sup>い</sup>何と<sup>い</sup>言うのでしょうか？

- ① <sup>ぶぶづけ</sup>ぶぶづけ
- ② <sup>ひつまぶし</sup>ひつまぶし
- ③ <sup>クッパ</sup>クッパ

もりつけかた

ごまあえ

さけちやつ  
ごはん+ふりかけ+だし汁

大わん

ぶたにくの  
かりんとあげ

<sup>せいかい</sup>正解のクラス

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

