

2月17日(金)



おいしいなつうしん

◎きのうの正解◎ ③ 鶏もも肉

◎今日のクイズ◎

ぎゅうにゅう ベーコンのわふうスパゲティ
ふっかつライスコロッケ ひじきサラダ

今日は「食品ロス削減給食」第27回目です。防災備蓄食品のアルファ化米「チキンライス」を使って、「復活ライスコロッケ」を作りました。新メニューです！アルファ化米の「チキンライス」を炊いて、チーズを混ぜて丸め、衣をつけて油で揚げました。

アルファ化米は水を加えるだけでごはんになるので、災害のときにはとても便利な食品です。ただし、普通のごはんよりは味が落ちるので、調理方法を工夫するとよりおいしく食べることができます。

では、クイズです。十三小では、アルファ化米を普通のごはんに入れて使っています。

9月から2月まででどれくらいの量のアルファ化米を使ったでしょうか？

- ① 約100 kg
- ② 約300 kg
- ③ 約500 kg

ヒント：1回に8kgくらい使っています。

もりつけかた

ひじきサラダ

ベーコンの
わふうスパゲティ

ふっかつ
ライスコロッケ

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1、5の2

