

3月13日(月) おいしいなつうしん



きんようび せいかい
◎金曜日の正解◎

① にほん たくじ はってん せいようふうりょうり
日本で独自に発展した西洋風料理

きょう
◎今日のクイズ◎

きょう ねんせい きゅうしょく
今日は「6年生のリクエスト給食」で、「キムタクごはん」「もやしと小松菜のからしじょうゆあえ」

じる つく
「かきたま汁」を作りました！

「キムタクごはん」は、キムチとたくあんを使ったごはんです。韓国と日本の漬物が合わさって、おいしい味になっていますね。キムチやたくあんなどの漬物は、食材を塩や酢などで漬け込んだもので、塩や酢の効果により保存性が高くなります。また、熟成させることで、風味が良くなります。

にほん ならづ たかなづ づ うめぼ
日本では、奈良漬、高菜漬、らっきょう漬、梅干しなどがありますが、
ちゅうごく
中国のザーサイ、アメリカのピクルス、ドイツのザワークラウトも漬物です。

では、クイズです。「たくあん」は何を漬けたものでしょうか？

- ① かぶ ② だいこん ③ にんじん

ぎゅうにゅう キムタクごはん
ししゃものなんばんづけ
もやしとこまつなのからしじょうゆあえ
かきたまじる ヨーグルト

ヨーグルト

もやしとこまつなのからしじょうゆあえ

ししゃものなんばんづけ

キムタクごはん

かきたまじる

小わん

大わん

せいかい
正解のクラス
1の1、3の1、5の1、
5の2、6の2

