

4月11日(火) おいしいなつうしん

☆昨日のせいはい☆ ② 校庭こうてい

桜さくらトーストには、八重桜やえざくらという種類の桜しゅるい さくらをつかっています。

13小しょうの校庭こうていにも八重桜やえざくらの木きがあります。八重桜やえざくらは花はなびらの

枚数まいすうが多くてボリュームおおがあり、とてもきれいです。

◎今日のクイズ◎きょう

「トックもちのキムチスープ」は、韓国料理かんこくりょうりに使つかわれる「トック」というおもちを入れたスープです。韓国では、トックを炒めたり、蒸したり、ゆでたり、いろいろな調理法ちょうりほうで食べられています。はちみつなどで甘く味つけして、デザートのように食べることもあります。トックは日本のおもちによく似ていますね。モチモチした食感しょっかんがおいしいですね。

では、クイズです。トックは、なにかから作られているのでしょうか？

※ヒント：トックは日本のおもちに似ている…つまり材料が同じです。

- ① 小麦粉こむぎこ ② 米こめ ③ かたくり粉こ

正解のクラス

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

ぎゅうにゅう あんかけチャーハン
やさいのナムル
トックもちのキムチスープ



スライスしたものが「トック」
ぼうじょうのものは「トッポギ」



もりつけかた

やさいのナムル

あんかけ
チャーハン
(ごはん+あんかけ)

トックもちの
キムチスープ

大わん