

# 4月25日(火) おいしいなつうしん

☆きのうの<sup>せいがい</sup>正解☆ ③ きくらげ

きくらげは、きのこの仲間です。

◎今日のクイズ◎

「<sup>てづく</sup>手作りフォカッチャ」は、<sup>しん</sup>新メニューです！<sup>きゅうしょくしつ</sup>給食室で<sup>こな</sup>粉を練って<sup>ね</sup>パン生地を作りました。パンは、<sup>きし</sup>生地を練ったあと<sup>ね</sup>発酵させて、<sup>はっこう</sup>一人分ずつに分けて<sup>ひとりぶん</sup>成形して…と、<sup>わ</sup>とても<sup>せいけい</sup>手間がかかります。でも<sup>や</sup>焼き立ての<sup>た</sup>パンの味は<sup>あじ</sup>最高ですね！<sup>さいこう</sup>みなさんにおいしいものを届けたくて、<sup>とど</sup>給食室は<sup>きゅうしょくしつ</sup>力をあわせて<sup>ちから</sup>がんばりました。<sup>ちょうりいん</sup>調理員さんへ<sup>かんしゃ</sup>感謝の<sup>きも</sup>気持ちを<sup>つた</sup>伝えましょう！

「フォカッチャ」はイタリアのパンです。<sup>こむぎこ</sup>小麦粉（<sup>きょうりきこ</sup>強力粉）、<sup>みず</sup>オリーブオイル、<sup>しお</sup>水、<sup>みず</sup>塩、<sup>しお</sup>イーストなどで<sup>つく</sup>作る<sup>つく</sup>シンプルなパンですが、<sup>ふうみ</sup>オリーブオイルの風味がおいしいですね。フォカッチャは<sup>げんけい</sup>ピザの原型ともいわれています。

もりつけかた

では、クイズです。<sup>つぎ</sup>次の中で<sup>なか</sup>イタリアのお菓子<sup>かし</sup>はどれでしょうか？

- ① どらやき ② マカロン ③ ティラミス

## 正解のクラス

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

ぎゅうにゅう  
てづくりフォカッチャ  
ポークビーンズ  
コールスローサラダ

コールスロー  
サラダ

てづくり  
フォカッチャ

ポークビーンズ

大わん