

令和7年度

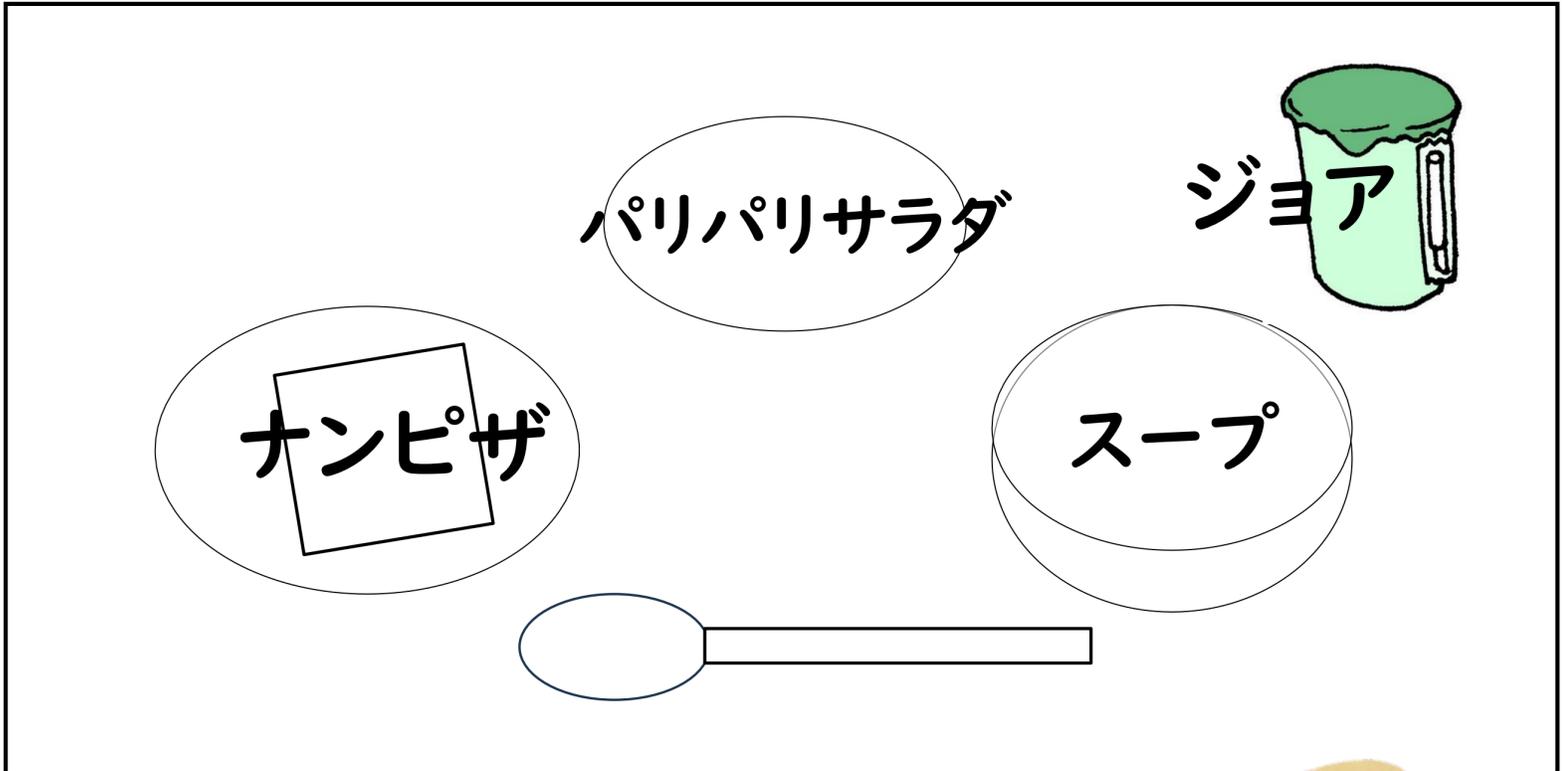
# ☆ランチタイム☆



7月9日(水) のもりつけ

ふきしましやう

きゆうしやくしつ 富貴島小給食



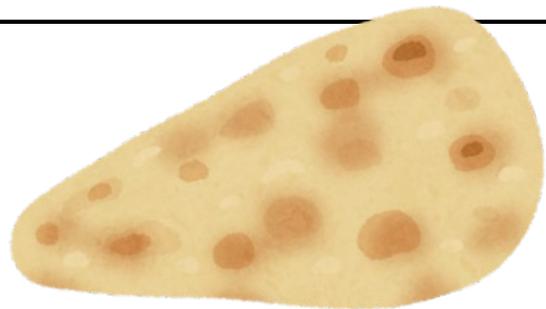
7月9日(水) の献立

ナンピザ

パリパリサラダ

ほしがた こめこ 星形の米粉マカロニスープ

ジョア



きよう 今日、ナンについてのクイズです。

だいいちもん おおかし こだい げんざい たんじやう 第一問 大昔 古代ペルシャ(現在のイラン)で 誕生したナンですが、当時の【ナン】の呼び方は、何と言ったでしょう?

①ナン ②ペルシャパン ③ナーン

だいにもん 第二問 【ナン】を焼く 釜を 何と言うでしょう?

①ペルシャ釜 ②ナン釜 ③タンドール

こた 答えは、放送で! よく聞いてください!

こた 答えが欲しい人は、事務室まで 取りに来ててください(^o^)/



令和7年度

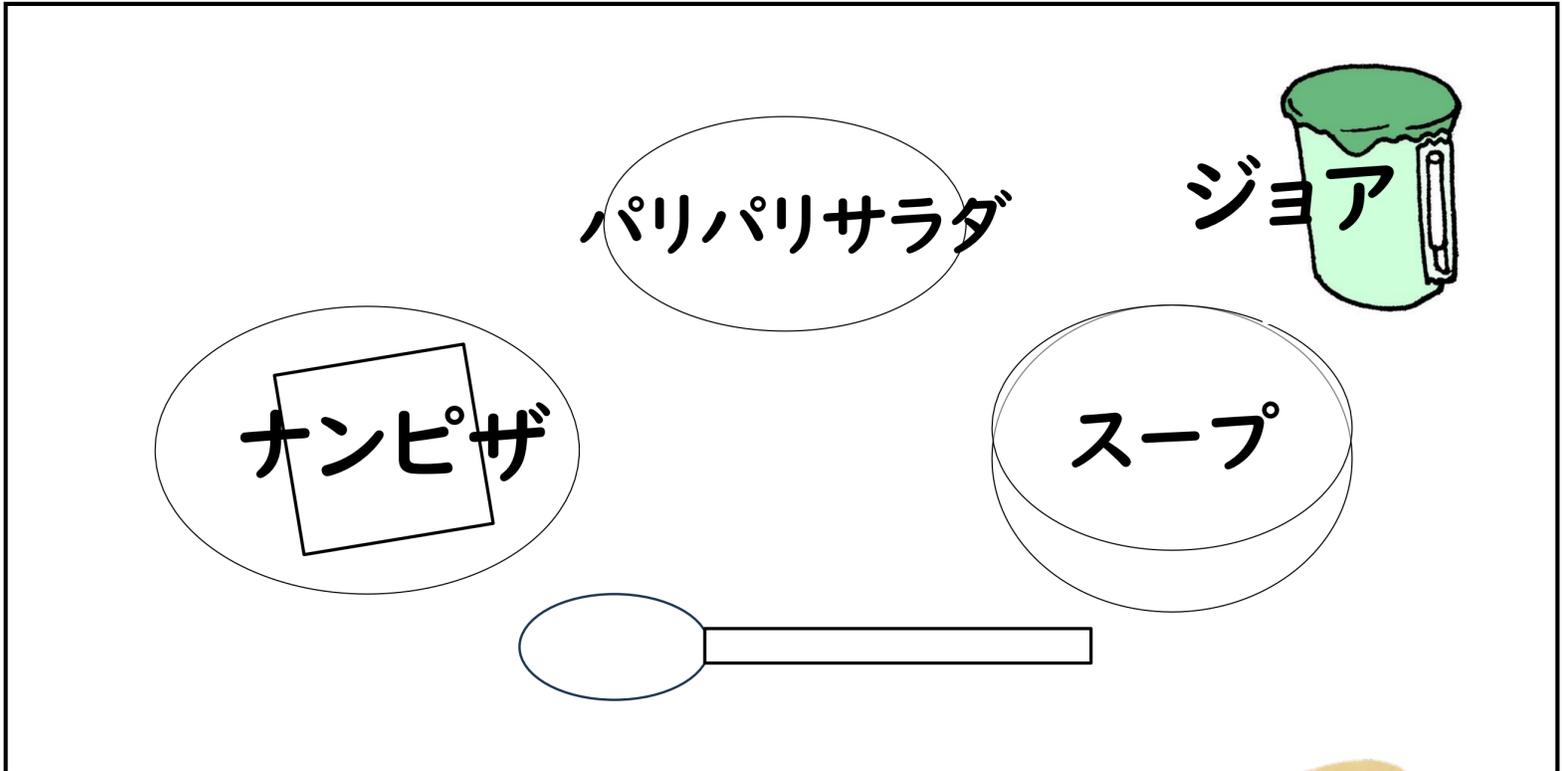
# ☆ランチタイム☆



7月9日(水) のもりつけ

ふきしましやう

きゆうしよくしつ 富貴島小給食



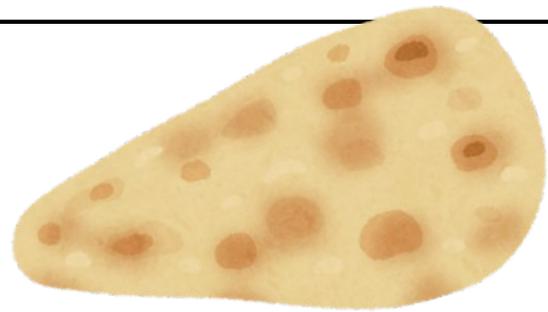
7月9日(水) の献立

ナンピザ

パリパリサラダ

ほしがた こめこ 星形の米粉マカロニスープ

ジョア



クイズの正解は、<sup>せいがい</sup>第一問 <sup>だいいちもん</sup>第二問 2つとも ③です。

ナンは <sup>ふる</sup>とても古くから <sup>た</sup>食べられていた <sup>た</sup>食べ物です。

タンドールと呼ばれる釜は、<sup>よ</sup>ナンの生地を <sup>きじ</sup>外側をパリパリに

<sup>うちがわ</sup>内側をふわふわに <sup>や</sup>焼いてくれる <sup>すぐ</sup>優れた道具です。

今日のナンピザは、<sup>ぜんりゆうふん</sup>全粒粉といって <sup>なか</sup>お腹の掃除をする

<sup>しょくもつせんい</sup>食物繊維が <sup>あじ</sup>たくさんあります。

しっかり噛んで <sup>あじ</sup>味わっていただきますよう!