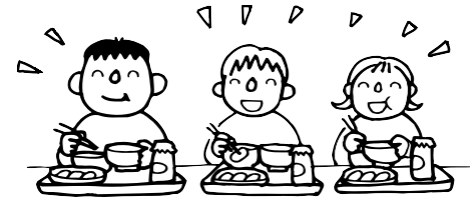


令和7年度

☆ランチタイム☆



7月9日(水) のもりつけ

ふきじましよう

富貴島小給食

きゅうしよくしつ

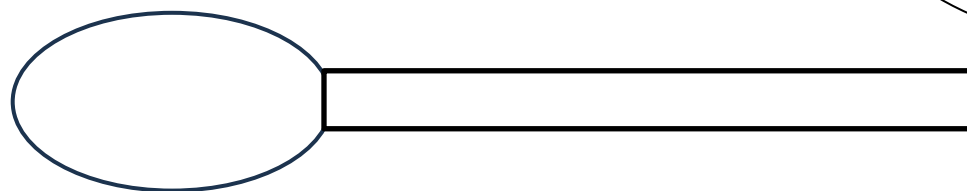
パリパリサラダ

ジョア



ナンピザ

スープ



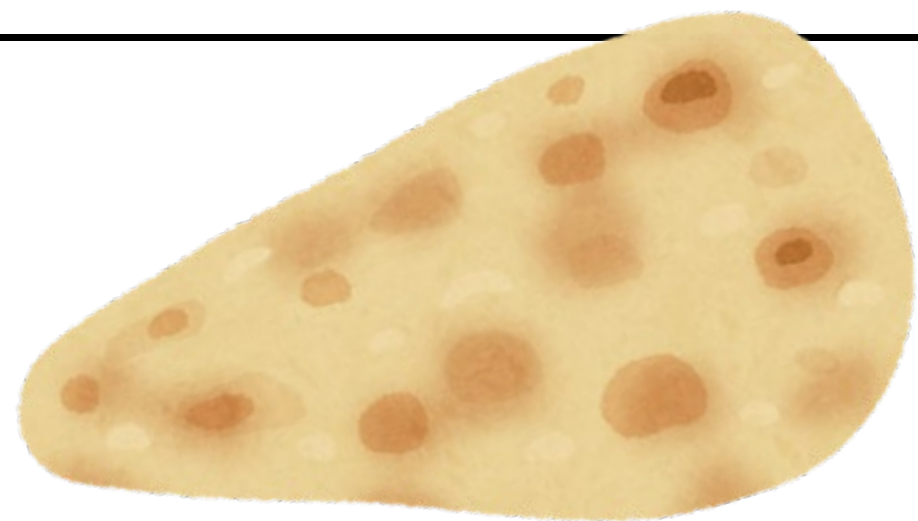
7月9日(水) の献立

ナンピザ

パリパリサラダ

星形の米粉マカロニスープ

ジョア



今日は、ナンについての クイズです。

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？

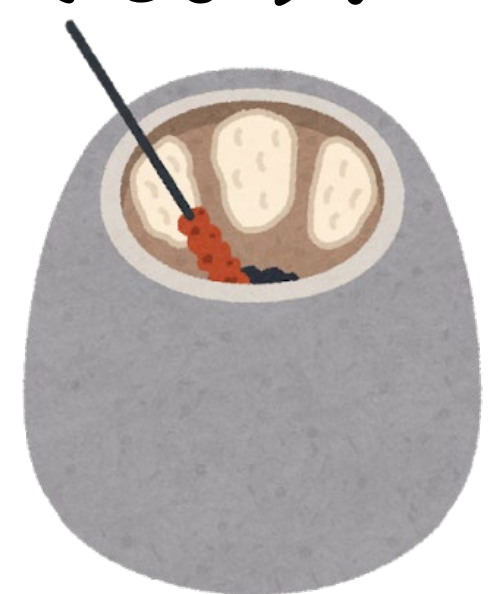
①ナン ②ペルシャパン ③ナーン

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

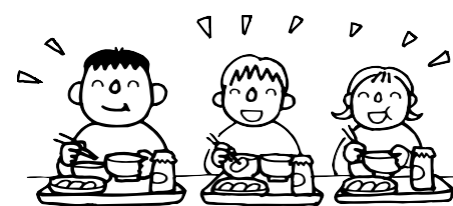
答えは、放送で！ よく聞いてください！

答えが欲しい人は、事務室まで 取りに来てください(^o^)/



令和7年度

☆ランチタイム☆

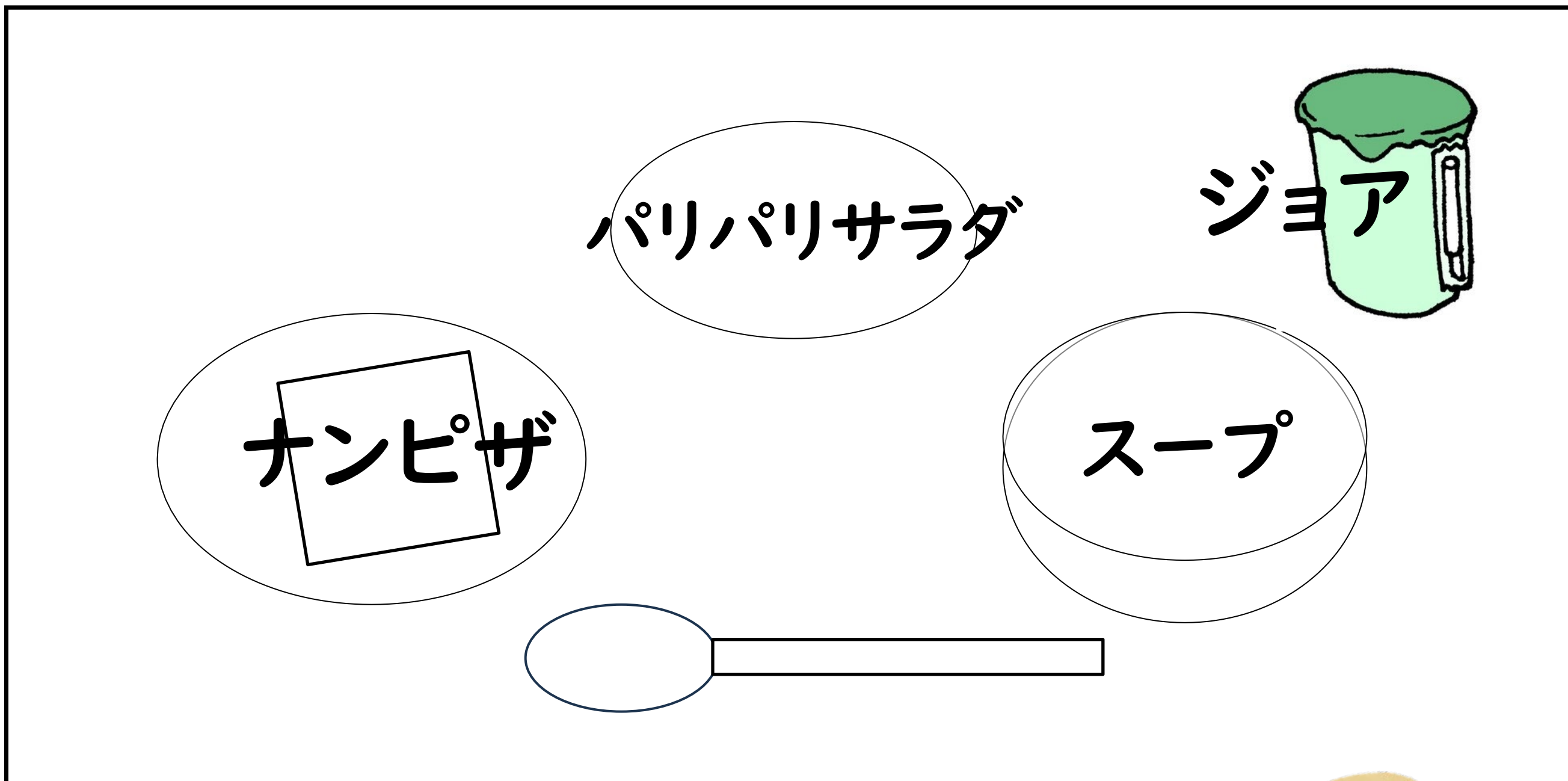


7月9日(水) のもりつけ

ふきじましよう

富貴島小給食

きゅうしよくしつ



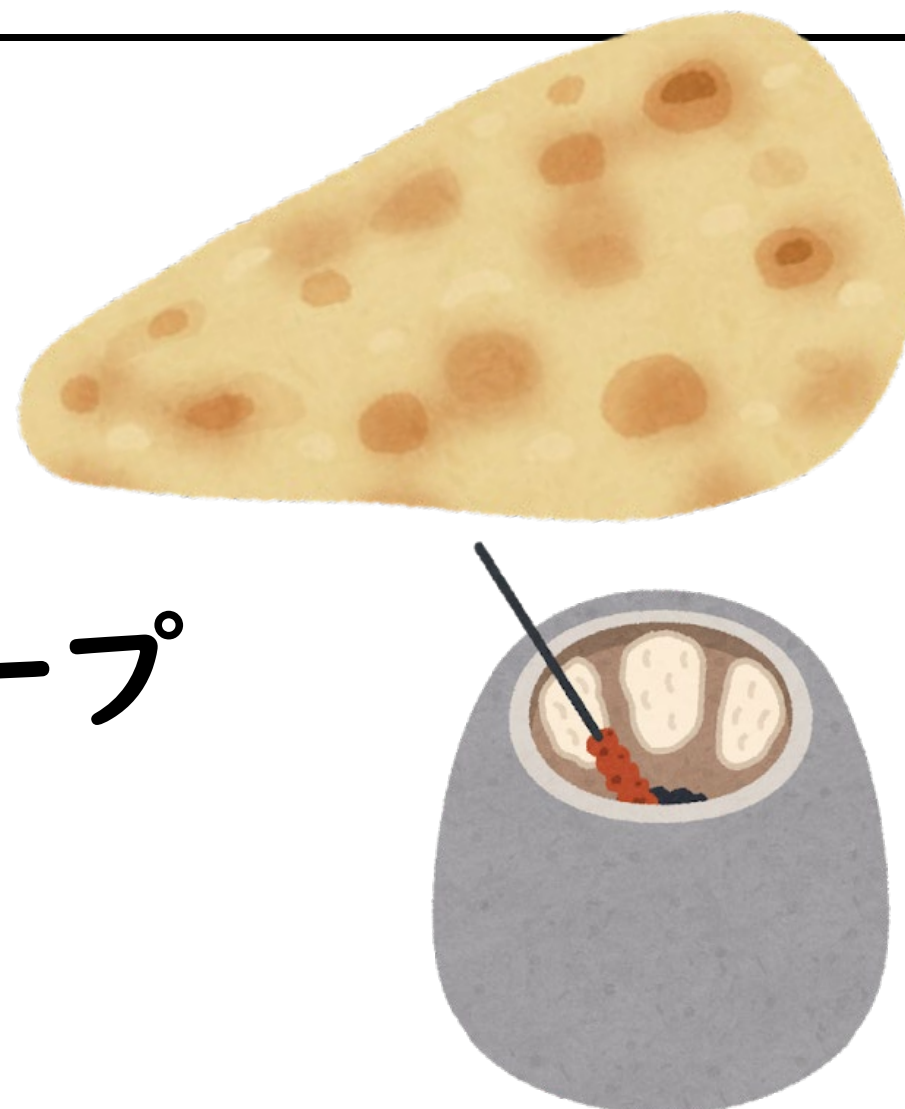
7月9日(水) の献立

ナンピザ

パリパリサラダ

星形の米粉マカロニスープ

ジョア



クイズの正解は、^{せいかい}第一問 ^{だいいちもん}第二問 2つとも ③です。
ナンは ^{ふる}とても古くから ^た食べられていた ^た食べ物です。
タンドールと呼ばれる釜は、ナンの生地を ^{きじ}外側をパリパリに
^{うちがわ}内側をふわふわに ^や焼いてくれる ^{すぐ}優れた道具です。
^{きょう}今日のナンピザは、^{ぜんりゅうふん}全粒粉といって ^{なか}お腹の掃除をする
^{しょくもつせんい}食物繊維が たくさんあります。
しっかり^か噛んで ^{あじ}味わっていただきますよう！