

令和7年度

## ☆ランチタイム☆



9月4日(木) のもりつけ

ふきじましよう  
きゅうしょくしつ  
富貴島小給食



パンバンジー

ごはん

なまあげの  
にくみそに

### ★ 9月4日(木) の献立

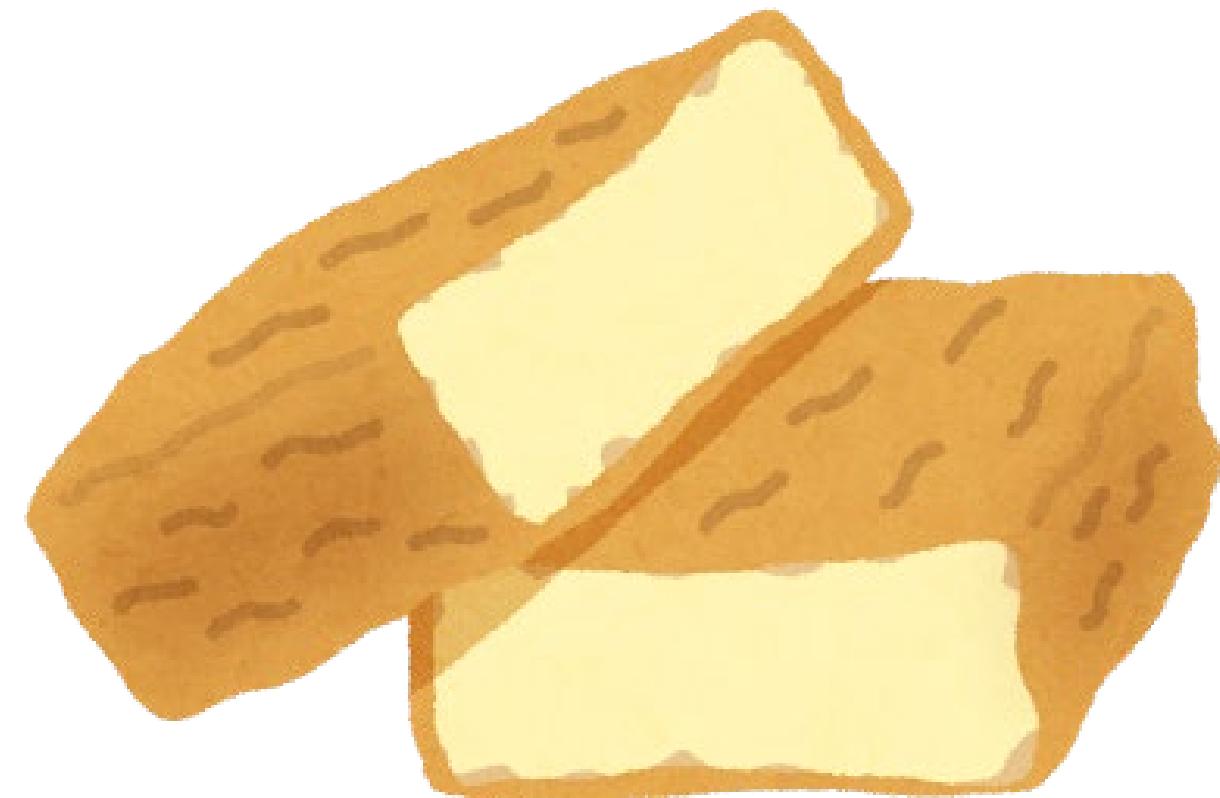
ごはん

なまあ  
生揚げの肉味噌煮

ばんばんじー  
棒棒鶏

りんごゼリー

ぎゅうにゅう  
牛乳



今日は、生揚げのクイズです。

第一問 【生揚げ】と【厚揚げ】は 同じである。

①○(同じだ!) ②×(違う食べ物だ!!)

第二問 【生揚げ】は、何豆腐を油で揚げたものでしょうか?

①柔らかい絹豆腐 ②少し水を抜いた硬めの木綿豆腐

答えは、放送で発表します!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(\*・ω・)/

令和7年度

## ☆ランチタイム☆



9月4日(木) のもりつけ

富貴島小給食



パンバンジー

ごはん

なまあげの  
にくみそに



9月4日(木) の献立

ごはん

なまあ  
生揚げの肉味噌煮

ばんばんじー  
棒棒鶏

りんごゼリー

ぎゅうにゅう  
牛乳



第一問 の正解は、①の ○(同じだ!)です。

私たちが住んでいる関東では、【生揚げ】

大阪などの関西では、【厚揚げ】と 呼ばれています。

第二問の正解は、②の 少し水を抜いた硬めの木綿豆腐 です。

木綿豆腐を さらに水抜きをした後に 180°C~200°Cの油で

表面をきつね色に なるくらい揚げることで 【生揚げ】が完成します。