

令和7年度

☆ランチタイム☆

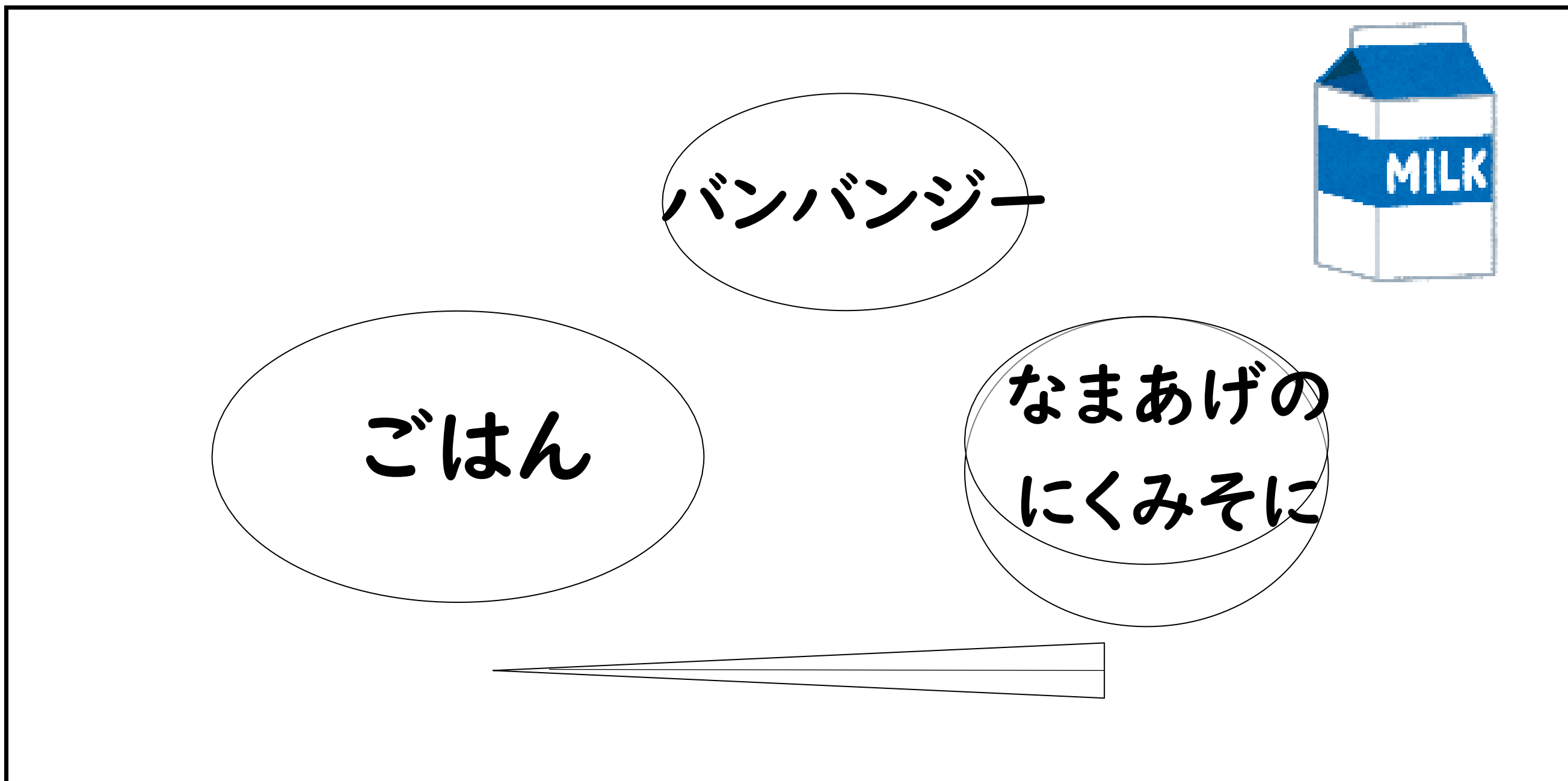


9月4日(木) のもりつけ

ふきじましよう

富貴島小給食

きゅうしよくしつ



9月4日(木) の献立

ごはん

なまあ

にくみそに

生揚げの肉味噌煮

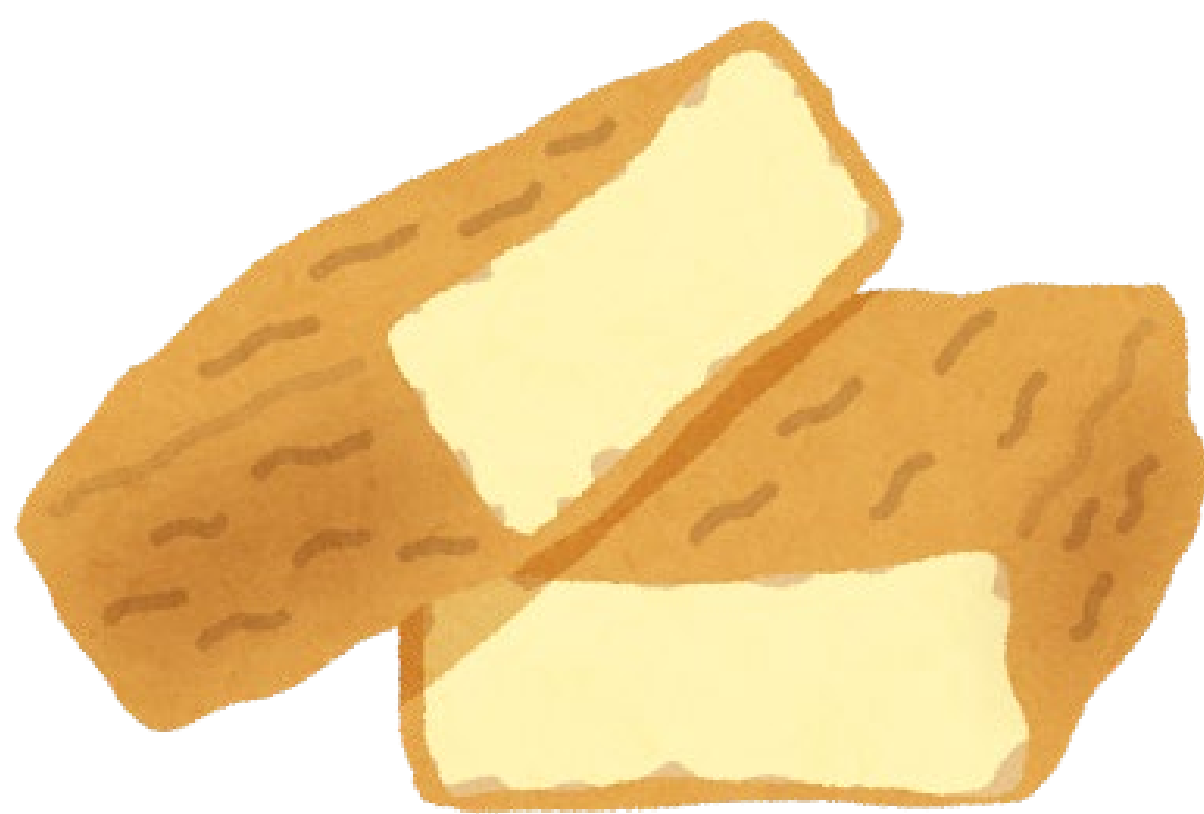
ばんばんじー

棒棒鶏

リンゴゼリー

ぎゅうにゅう

牛乳



きょう

今日は、生揚げのクイズです。

だいいちもん

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!!)

だいいちもん

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

こた

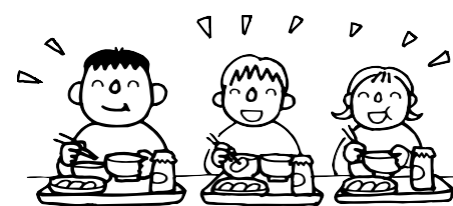
答えは、放送で発表します!よく 聞いてください!

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

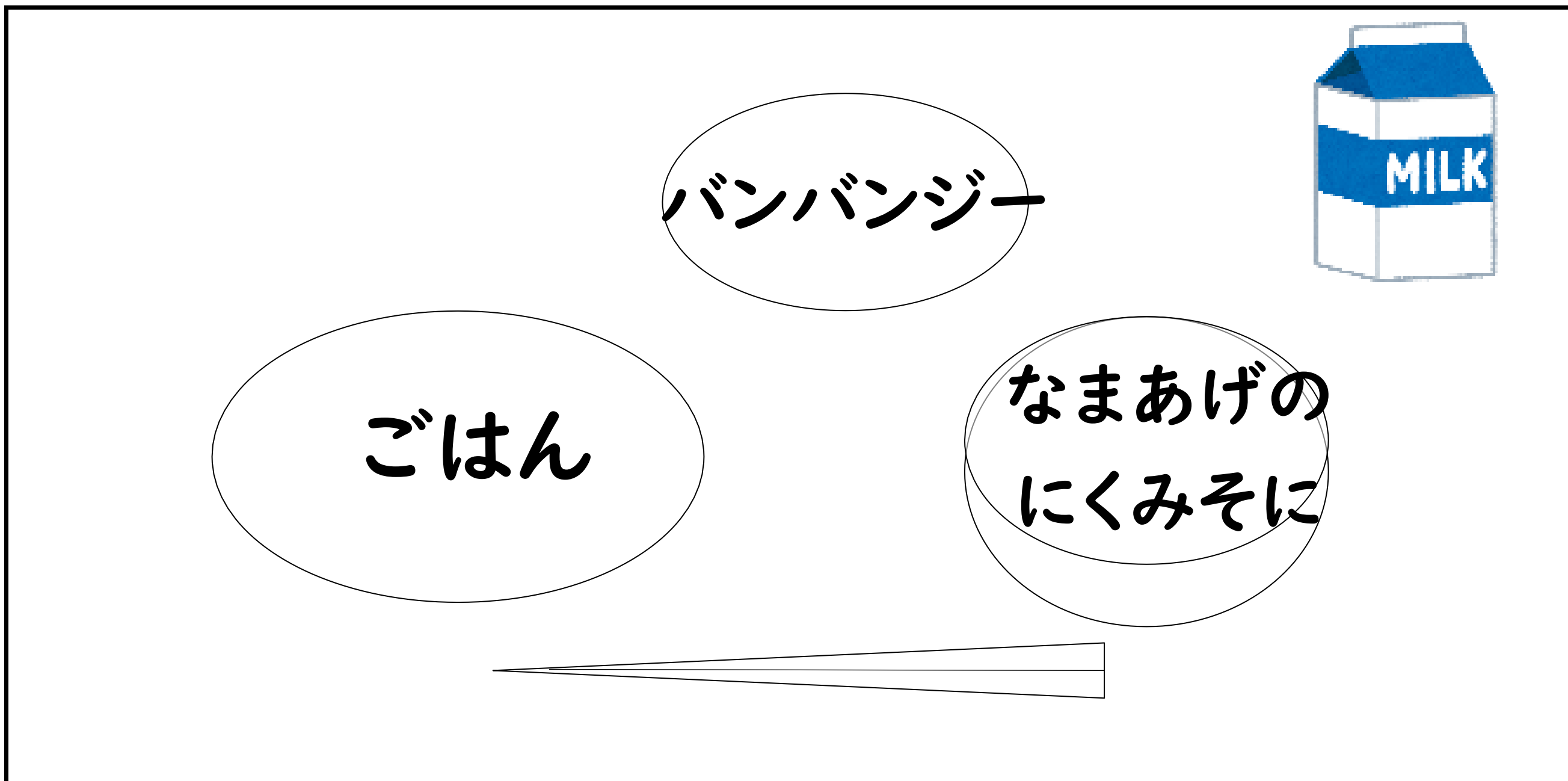
☆ランチタイム☆



9月4日(木) のもりつけ

ふきじましよう

きゅうしよくしつ 富貴島小給食



9月4日(木) の献立

ごはん

なまあ

にくみそに

生揚げの肉味噌煮

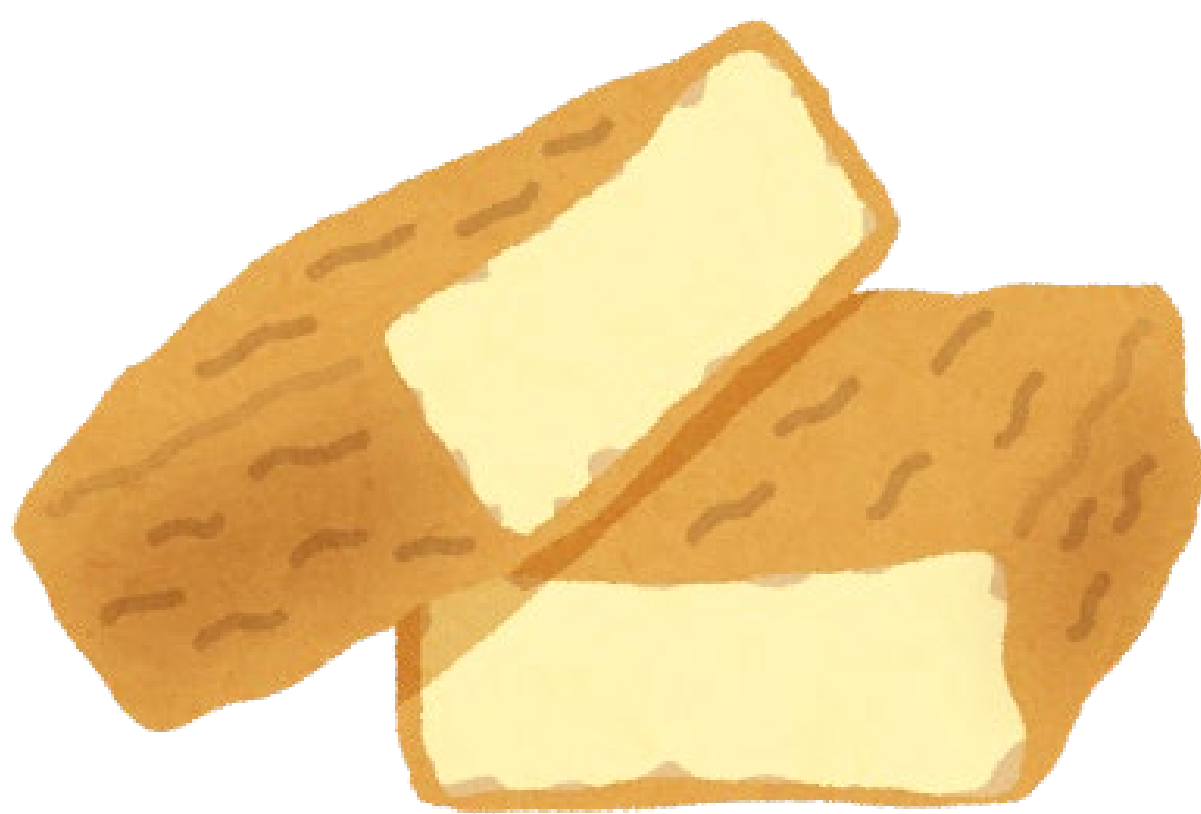
ばんばんじー

棒棒鶏

リンゴゼリー

ぎゅうにゅう

牛乳



だいいちもん

第一問 の正解は、①の ○(同じだ!)です。

わたし

す

かんとう

なまあ

私たちが住んでいる関東では、【生揚げ】

おおさか

かんさい

あつあ

よ

大阪などの関西では、【厚揚げ】と 呼ばれています。

だいにもん

せいはい

すこ

みず

ぬ

かた

もめんとうふ

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。

もめんとうふ

みずぬ

あと

あぶら

木綿豆腐を さらに水抜きをした後に 180℃～200℃の油で

ひょうめん

いろ

あ

なまあ

かんせい

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。