

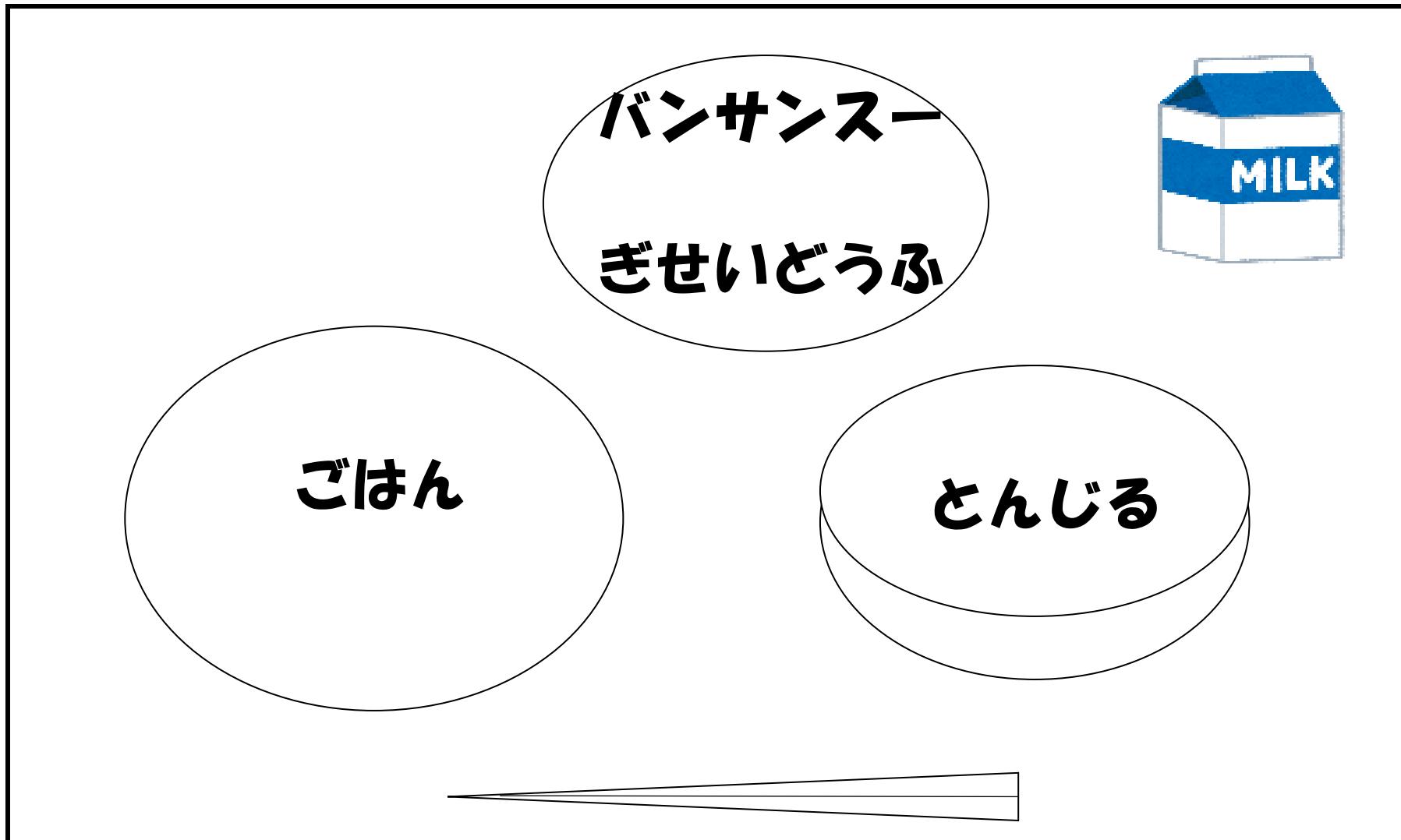
令和7年度

## ランチタイムだよ!



鶴指小給食室

### ★ 5月13日(火) のもりつけ



### ★ 5月13日(火) の献立

ごはん  
ぎせいどうふ  
パンサンスー<sup>ー</sup>  
とんじる  
ぎゅうにゅう



今日は、『豆腐』についてのクイズです。

第一問 上の豆腐のイラストの重さの単位のことを、一丁といいます。

さて豆腐一丁作るのに、大豆は何粒必要でしょうか？

- ①120粒 ②380粒 ③630粒

第二問 下の中で、豆腐からできていないものはどれでしょう

- ①厚揚げ ②茶碗蒸し ③油揚げ

\*答えは、放送にて発表!!よく聞いてみてくださいね!!

「聞き逃してしまった!」という人は、給食室前に答えが

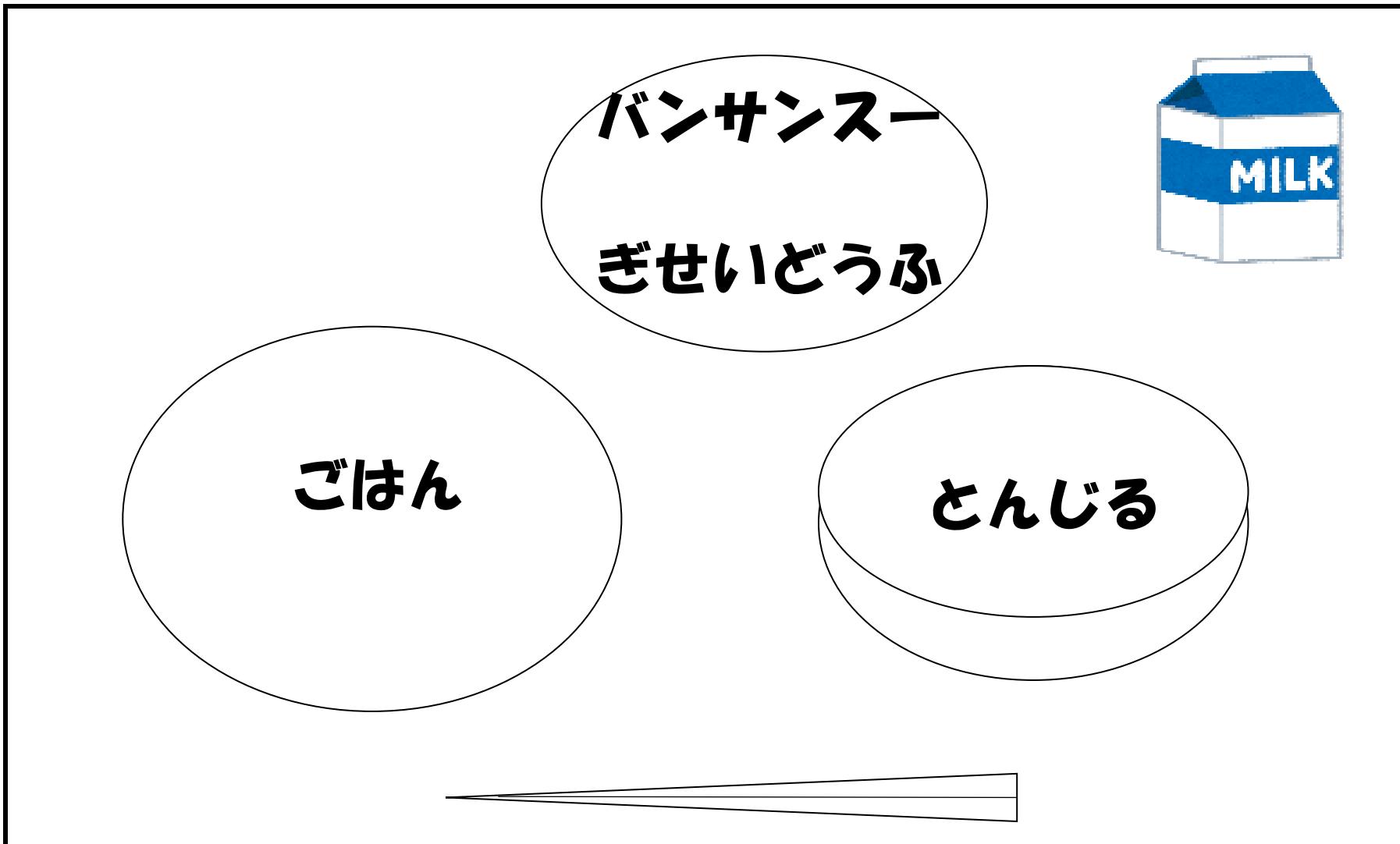
掲示してあるので、確認してみてください^ ^

## ランチタイムだよい



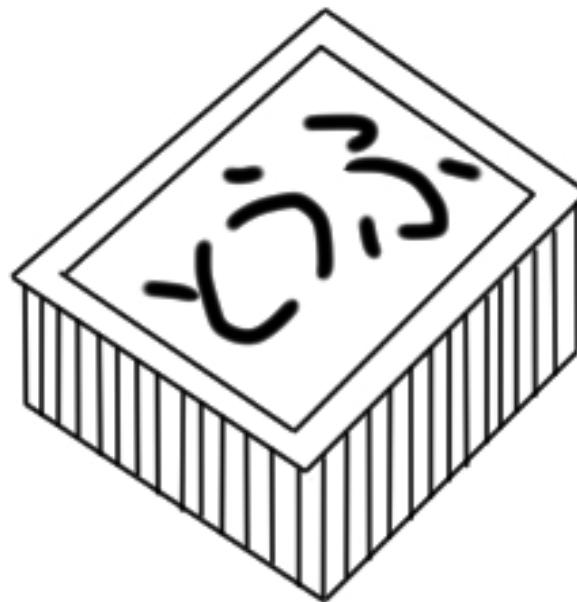
鶴指小給食室

## ★ 5月13日(火) のもりつけ



## ★ 5月13日(火) の献立

ごはん  
ぎせいどうふ  
バンサンスー<sup>1</sup>  
とんじる  
ぎゅうにゅう



今日は、『豆腐』についてのクイズです。

第一問 の正解は、②の380粒です。

豆腐は、80~90%が水分でつくられていますが、

残りの10~20%は大豆の栄養がぎゅっと詰まっています。

ヘルシーでありながら、とても健康的な食品です！

第二問の正解は、②の茶碗蒸しです。

①の厚揚げは、豆腐を油で揚げたもの。

③の油揚げは、豆腐を薄く切って油で揚げたものです。