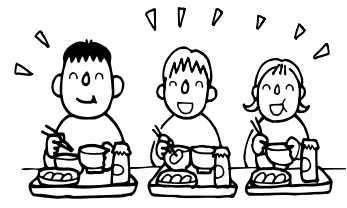


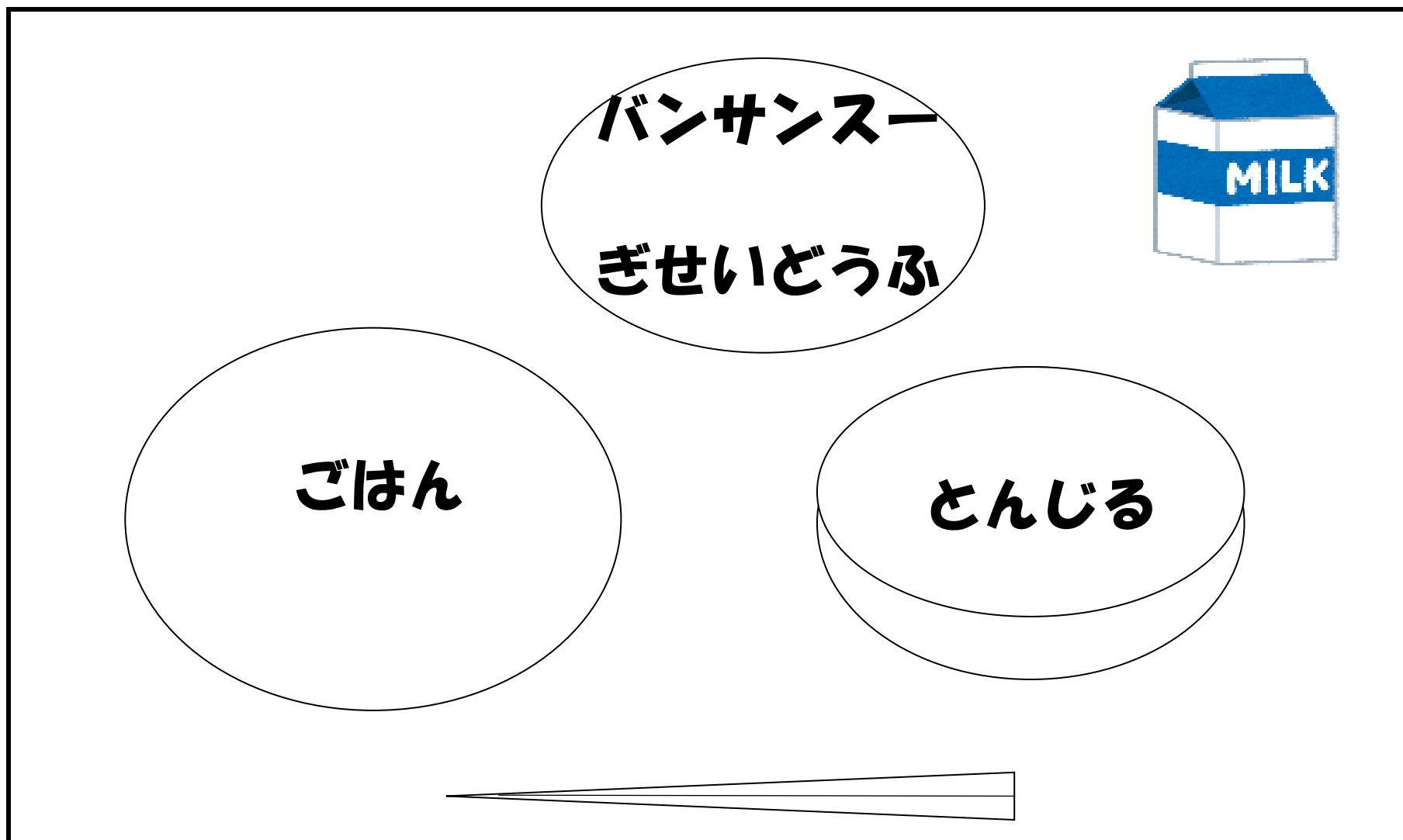
令和7年度

ランチタイムだよ



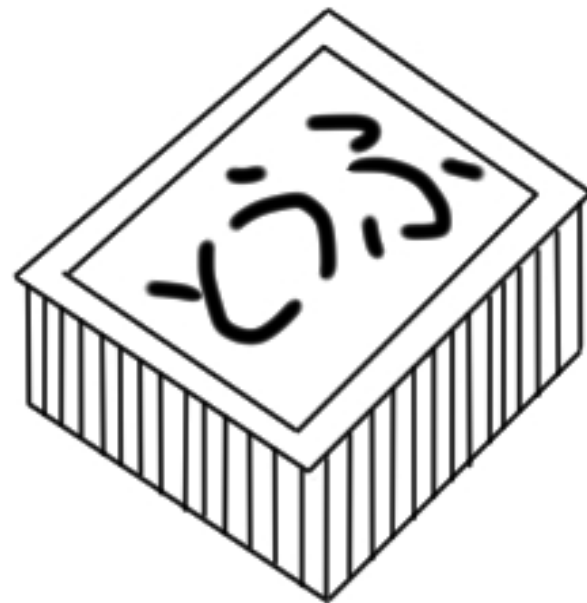
鶴指小給食室

★ 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
バンサンスー
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

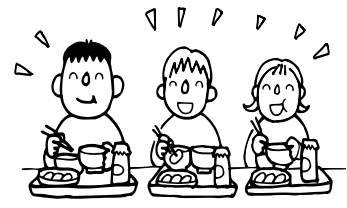
*答えは、放送にて発表!!よく聞いてみてくださいね!!

「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 ^ ^

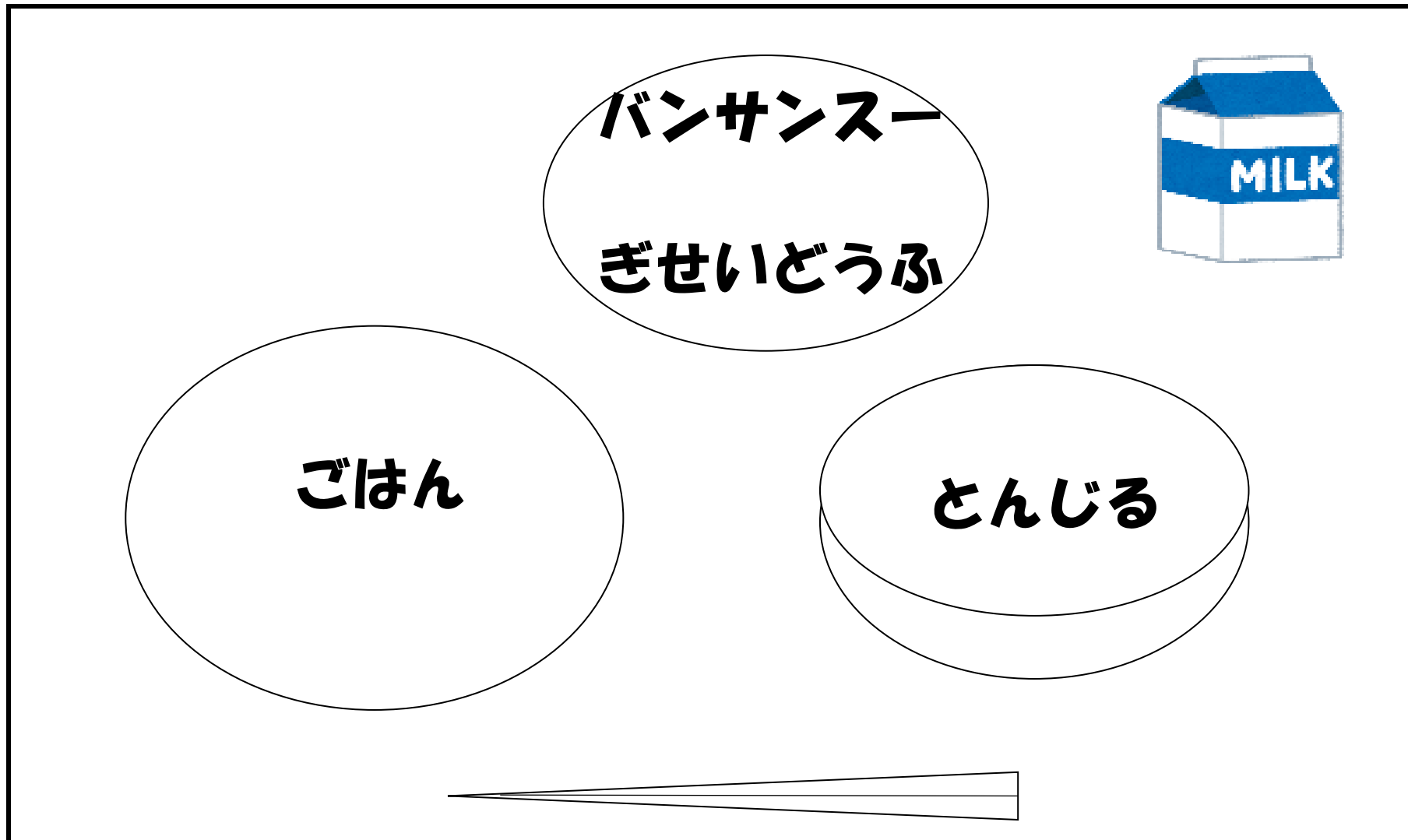
令和7年度

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
バンサンスー
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。