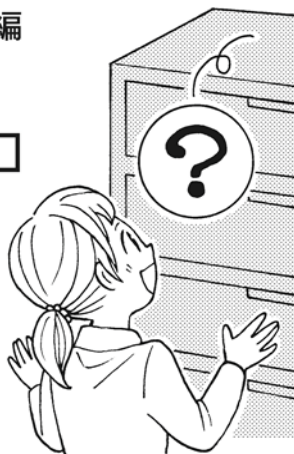


クイズ ことわざ編

□に入る言葉は何？
棚から□□□□

意味：思いがけない幸運が
やってくること。

- ① ぼたもち
- ② ひしもち
- ③ くさもち



答え ① ぼたもち
棚の上からぼたもちが落ちてくるように、予想外の幸運
がやってくることをいいます。ぼたもちは、春の彼岸(春)
分の日の前後3日間(合計7日間)に供えるもちです。

©少年写真新聞社2024

クイズ れんこんに穴が あいているのはなぜ？

- ① 酸素を取り入れるため
- ② 水に浮かぶため
- ③ 虫に食われたため



れんこんは、土の下の地下茎で沼地の中で育ちます。水上の
葉とつながり酸素を取り入れるために、穴があいています。

答え ① 酸素を取り入れるため

©少年写真新聞社2023

♪ 中学校給食 お知らせコーナー♪ ～シリーズ3～

【食材はどんなものを使っているの？】

国産の肉や野菜などをはじめ、ほとんどの食材は小学校給食で使われているものと同じものを使っています。小学校同様、フライなども一つ一つパン粉付けから手作りをしています。藤沢や神奈川の食材を集めた「ふじさわランチ」や「かながわランチ」もあり、地産地消にも取り組んでいます。(藤沢産：小松菜・湘南しらす・さつまいも・大根・新米など)

【おかずは冷たいけどご飯と汁ものは温かいです】

お弁当箱に複数の種類のおかずが入るので、食中毒を防止するため、おかずは冷却しています。

家庭で作るお弁当も冷ましてから詰めるのと同じです。

小学校給食と比べると冷たいという声が多いのですが、

安全第一の給食です。

ご飯と汁ものは、保温材が入っているので温かいです。



サターアンダーギー(10個分)

子供達に人気のメニューです

小麦粉	150g
ベーキングパウダー	5g
卵	2個
黒砂糖	50g
油	10g
揚げ油	適宜

<作り方>

- ① 小麦粉・ベーキングパウダーは合わせてふるっておく
- ② 卵・黒砂糖・油をよく混ぜ、①の粉と混ぜ合わせる
- ③ 10等分(手に油をつけてお団子にする)に分け160～170℃の油で浮いてくるまで揚げる