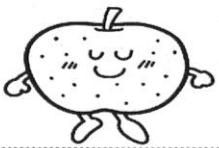


# 9月21日(木)

## なしの種類



日本なし

なしは、日本なし、中国なし、西洋なしの3つに大きく分けられます。日本では、主に日本なしが作られています。給食に登場するのは日本なしで、「青なし」「赤なし」があります。

今日のなしは「赤なし」の豊水です。やわらかくて果汁が多く、甘みが強いです。

「青なし」の二十世紀も、給食に登場します。

クイズ14 中國でよく食べられているぎょうざは、つぎのうちどれでしょう。

- ① やきぎょうざ ② あげぎょうざ ③ すいぎょうざ

### 一口メモ

○今日の「鶏肉ととうがんの中華煮」にとうがんを使用しています。とうがんを一人50g使用しています。上福島小学校で3玉のとうがんを使用しました。

○デザートには、なし(豊水)がついています。豊水は、赤なしの代表です。今日は、給食室でなしの皮と芯をとっていただきました。なしは、皮をむいてそのままにしておくと色が茶色くなるので、皮をむいたなしは、塩水につけます。そうすることで、茶色くなるのをふせぐことができます。



【おまけクイズ】 給食室で今日は、なしの皮を何個むいたでしょうか。

① 38こ

② 42こ

③ 47こ

とうがん	長崎県	たまねぎ	和歌山県	枝豆(冷)	台湾
しいたけ	愛媛県	にんじん	北海道	なし(豊水)	石川県

ごみの分別□普通ごみ…牛乳キップ、アプリコットジャムの袋□今日のプラごみ…牛乳フード

クイズの答え：③ おまけクイズの答え：③