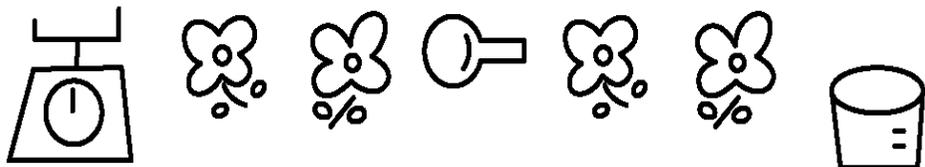


10月20日(水)



《こんだて》



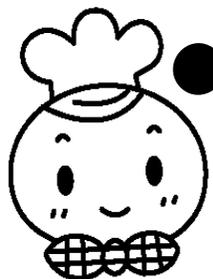
●^あ揚げパン



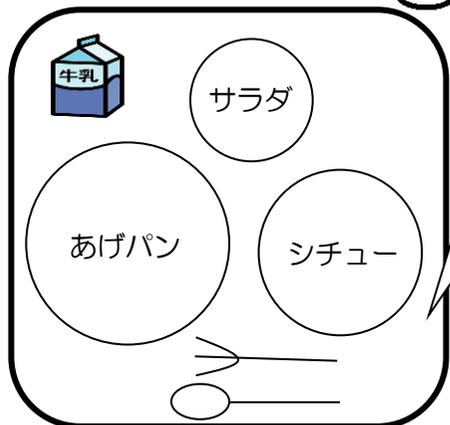
●ハンガリアンシチュー



●キャベツとコーンの
サラダ



●^{ぎゅうにゅう}牛乳



食器の配置の仕方です。

量や使用食器については、
各階のサンプルを見て
盛り付けてくださいね。

今日の給食について♪

揚げパンは、^あ芝浦小学校で^{にんき}人気のメニュー
です。今日は^{きょう}上白糖と^{しょうはくとう}グラニュー糖の^{とう}二種類
の^{さとう}砂糖をまぶしました。

手をよく洗って食べましょう！

《今日の^{きょう}問題^{もんだい}》

ハンガリーのシチューには、^{なに}何を^い入れることが^{おお}多
いでしょうか？

- ①パプリカ
- ②シナモン
- ③レモン

こたえは【①パプリカ】です。

ハンガリーではシチューやスープがよく^{つく}作られ
るそうです。中でも「^{なか}グヤーシュ」というスー
プが有名です。「^{なか}グヤーシュ」の中にもパプリカを^い入
れて^{つく}作ります。