

もんだい

問題 105

かいとう

【解答】

<10月15日(水)>

2年大阪修学旅行編⑤



^{こむぎこ}小麦粉に溶いた^と^{やまいも}山芋やキャベツ、^{たまご}卵などを混ぜた^ま生地に、^{きじ}具材を加え焼き上^あ
^{おおさか}げる大阪の^{めいぶつりょうり}名物料理はどれでしょうか？

こた

答え

この

や

①お好み焼き

かいせつ

【解説】

^{おおさか}大阪の^{この}お好み焼きは、^{こむぎこ}小麦粉の^ま生地に^{きじ}キャベツや^{ぐざい}具材をす
べて混ぜ込んでから焼く「混ぜ焼き」が^{とくちょう}特徴で、ふわふわ
でとろりとした^{しょっかん}食感が^{おおさか}大阪スタイルといわれています。

