

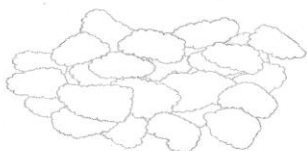
1月16日(水)

コーンフレーク

コーンフレークは、熱を加えたとうもろこしをうすくのばし、平らに形をととのえて焼いたものです。

牛乳をかけて食べたり、デザートに入れたりしてよく使われています。

今日は、桃のクラフティにコーンフレークが使われています。



きょうのこんだて

ぶたにくとやさいのケチャップに
きゅうりとコーンのサラダ
もものクラフティ
おさつパン
ぎゅうにゅう

き	(おもにエネルギーのもとになる) じゃがいも、サラダあぶら さとう、こむぎこ、クリーム コーンフレーク、おさつパン
あか	(おもにからだをつくる) ぶたにく、けいらん ぎゅうにゅう
みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) たまねぎ、にんじん むきえだまめ、きゅうり コーン、はくとう(かん)

クイズ 今日の給食にでてくる「もものクラフティ」に使われているクリームは、
何からできているでしょうか。

- ① 牛乳 ② 小麦粉 ③ 大豆

一口メモ

金曜日に1—1、昨日1—2に食に関する指導を行いました。3びきのこぐまの話から「すきらいをしないでたべよう」をめあてに学習をしました。

ひとりひとりに苦手な食べ物を聞いて、3びきのこぐまのどのタイプになるか伝えたあと、苦手な

食べ物が食べられるようになった体験をともだちの前で、発表しました。各クラスで、でた意見は、「がんばってたべる」「よくかんでたべる」「すきなものと一しょにたべる」「おいしそうにたべているともだちを見ていたから」「にがてなものをそだてた」などでした。

最後にともだちの方法をきいて、自分もチャレンジしてみようと思ったことを発表しました。「がんばってたべてみようと思いました」と発表していました。もともと苦手な食べ物が
ない子は、これからもがんばって食べることがいいことを確認しました。

今日の給食のデザートは「もものクラフティ」です。

クラフティは、フランスの焼きがしです。給食では、コーンフレークをいいて、たまご、クリーム、さとう、小麦粉をまぜた生地を流して焼き物機で焼きました。



きゅうり	高知県	にんじん	宮崎県	コーン(冷)	北海道
じゃがいも	北海道	たまねぎ	北海道	むき枝豆(冷)	台湾

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：①