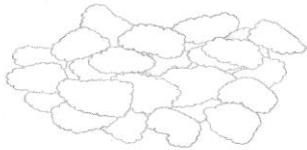


1月16日(水)

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ぐのぼし、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。



クイズ⑥ 今日の給食にてくる「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」「すきなものといっしょにたべる」「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、コーンフレークをしいて、たまご、クリーム、さとう、小麦粉をませた生地を流して焼き物機で焼きました。



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	(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	(おもにからだのちょうどいい大きさをととのえる) 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)

クイズの答え：①

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