

## 8月28日(水)

## 食物アレルギーについて



おなかがいなくなる、赤くはれる、ぶつぶつが出るなどのほか、命にかかわることもあります。

食べものは体の中で栄養となり、わたしたちの体を元気にしてくれます。

しかし、人によっては、ある食べものを体によくないことをするものとまちがえ、たまたかおうと反応し、体の調子が悪くなることがあります。

これを食物アレルギーといいます。

※8・9・10月は「食物アレルギー対応サポート月間」です。

小麦粉ではなく、米粉を使ったカレーライスやクリームシチュー、卵を使っていないマヨネーズ風のノンエッグドレッシングなどが出ます。

きょうのこんだて

ビーフカレーライス [こめこ]  
ぎゅうにゅう  
やさいのピクルス  
みかんゼリー

き	(おもにエネルギーのもとになる) ごはん じゃがいも、サラダあぶら、さとう
あか	(おもにからだをつくる) ぎゅうにゅう ぎゅうにく
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 グリーンピース、にんにく キャベツ、さんどまめ みかんゼリー

クイズ2 今日のカレーライスのカレールウには、小麦粉のかわりに、米粉が使われています。さて、米粉は、何の粉でしょうか。

- ① 大豆 ② 米 ③ ごま

## 一口メモ

8月9月10月の給食は、「食物アレルギー対応サポート月間」です。

食物アレルギーのある人は、ある特定の食べものを食べた時に、ひふが赤くなったり、せきが出たり、おなかが痛くなったりさまざまな症状がおこります。大阪市は、たまご、牛乳、小麦のアレルギーのある子どもたちもいっしょの給食が食べられるように、小麦粉の代わりに米粉を使ったカレールウやたまごを使っていないマヨネーズ風味のノンエッグドレッシングを使います。



今日のカレーライスに使ったこめこのカレールウです。

昨日、夏休みに給食室の工事で新しくなった機械を3つ紹介しました。

今日もひとつ紹介します。立体すいはん器です。1台で3かま分のごはんがたけます。



立体すいはん器。



おかまが3段に入ります。

ごはんがたけたら、引き出して取り出します。



前のすいはん器



にんじん	北海道	キャベツ	長野県	にんにく	青森県
たまねぎ	北海道	じゃがいも	青森県	さんどまめ(冷)	タイ

ごみの分別 口普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：②