

8月27日(木)


こめこ 米粉の

ぎゅうにく だいず

牛肉と大豆のカレーライス

ぎゅうしやく あじ
給食のカレーの味つけやとろみをつけるカレールウの素には、いつもは小麦粉が使われています。

きょう 今日のカレーライスは、こめこ つか かわりに米粉を使ったカレールウの素で あじ 味つけし、とろみをつけました。



きょうのこんだて

ぎゅうにくとだいずのカレーライス【こめこ】

ぎゅうにゅう
ぎゅうりのピクルス
りんごゼリー

き	おもにエネルギーのもとになる ごはん、じゃがいも 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 だいず
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 にんにく、きゅうり りんごゼリー

クイズ8 つぎのうち、とろみをつけるために入れるのはどれでしょうか。

①さとう ②しお ③かたくり粉

一口メモ

○みなさんは「食中毒注意報」というのを知っていますか。

食中毒とは、食中毒を起こすもととなる細菌やウイルス、有毒な物質がついた食べ物を食べることで、嘔吐や腹痛、発熱、はきけなどの症状が出る病気のことです。毎年7月から9月に食中毒が多く起こっています。大阪市では、食中毒が発生しやすい条件になる日に「食中毒注意報」を発令しています。

今日、食中毒注意報第14号が発令されています。

給食を作るとき、いつも以上に衛生に気をつけて作っています。みなさんは、給食の用意をする前に、ていねいに手を洗うようにしましょう。



○今日の給食のデザートには、初めて登場する

「りんごゼリー」がついています。

山形県でとれたふじりんごを使ったゼリーです。

紙のスポーンがついていますので、紙スポーンを折ってスポーンとして食べましょう。



きゅうり	岩手県	たまねぎ	北海道	にんにく	青森県
にんじん	北海道	じゃがいも	青森県	りんごゼリー	山形県

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：③