

9月4日 (金)

豆乳マカロニグラタン[米粉]

今日の「豆乳マカロニグラタン」には、いつものマカロニグラタンで使っている牛乳やクリームなどの乳製品と小麦粉を使っていません。
牛乳やクリームの代わりに豆乳、小麦粉の代わりに米粉などを使っています。



きょうのこんだて

コッペパン（マーマレード）
ぎゅうにゅう
とうにゅうマカロニグラタン【こめこ】
トマトスープ
なし（にじっせいき）

き	おもにエネルギーのもとになるコッペパン、マーマレードマカロニ（こめこ）あぶら、じょうしんこパンこ（こめこ）、オリーブゆ
あか	おもにからだをつくるぎゅうにゅうベーコン、とうにゅうけいにく
みどり	おもにからだのちょうしをととのえるたまねぎ、マッシュルームにんじん、グリーンピース、セロリキャベツ、トマト（かん）にんにく、なし（にじっせいき）

クイズ4 豆乳マカロニグラタンに使われている調味料はつぎのどれでしょう。

- ① みそ ② ソース ③ カレー粉

一口メモ

おおさかし きゅうしよく がつ しよくもつ
○大阪市の給食は9、10月を「食物アレルギー
たいおう げっかん げつ
対応サポート月間」としています。この2か月は
にゅう こむぎ
乳や小麦、たまごなどにアレルギーがある子
も給食を食べることができるようなこんだてを
かんが
考えています。

きょう しゅさい とうにゅう
今日の主菜は「豆乳マカロニグラタン」です。

通常（つうじょう）のグラタンは、小麦粉（こむぎこ）で作られたマカロニや
パン粉（こ）牛乳（ぎゅうにゅう）を使って作ります。今日は、米の
粉（こな）で作ったマカロニとパン粉（こ）牛乳（ぎゅうにゅう）の代わりに
とうにゅう こめ こな じょうしん こ つか
豆乳、とろみは、米の粉の上新粉を使っています。



マカロニ（米粉）



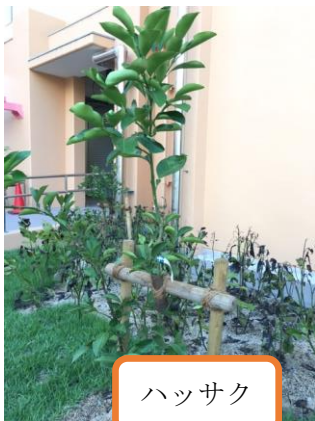
パン粉（米粉）



豆乳



上新粉



ハッサク



ビワ

きのう し
○昨日お知らせしたミカン（き）の木（き）のほか
にも、校庭（こうてい）には、実（み）のなる木（き）がありま
す。ミカン（き）の木（き）の横（よこ）には、ハッサクと
ビワ（き）の木（き）があります。

セロリ	長野県	たまねぎ	北海道	にんにく	青森県
にんじん	北海道	キャベツ	群馬県	マッシュルーム（水煮）	茨城県

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：③