

10月19日(月)

## ノンエッグドレッシング

たまご つか  
卵を使っています！

ノンエッグドレッシングは、マヨネーズのような味がしますが、卵を使っていないマヨネーズ風の調味料です。

卵アレルギーの人も食べることができます。

今日の「かつおのマリネ焼き」に使用しています。

きょうのこんだて

ごはん  
ぎゅうにゅう  
かつおのマリネやき【ノンエッグドレッシング】  
ウインナーとやさいのスープ  
もやしとピーマンのソテー

き	おもにエネルギーのもとになる ごはん ノンエッグドレッシング あぶら
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう かつお、ウインナー
みどり	おもにからだのちようしをととのえる たまねぎ、キャベツ にんじん、コーン、もやし ピーマン

クイズ13 次の中でいちばん太いのはどれでしょう。

- ① ウインナーソーセージ ② フランクフルトソーセージ ③ ボロニアソーセージ

## 一口メモ

今日の児童朝会で校長先生は「寒くなってきましたかぜなどひかないように、手洗い、うがいを行いましょう」と話されました。

また、今日から栄養教育実習で来られる武庫川女子大学の学生の方の紹介をしていただきました。



今日の主菜は「かつおのマリネやき（ノンエッグドレッシング）」です。マリネとは、肉や魚、野菜などをドレッシングや酢、レモン汁、オリーブ油などで作った調味液につけこむ料理です。

大阪市の給食は、10月まで食物アレルギー対応サポート月間です。今日のかつおのマリネやきに使用している調味料は、たまごを使っていない「ノンエッグドレッシング」です。味は、マヨネーズのような味です。

給食では、かつおにしお、こしょう、ノンエッグドレッシングで下味をつけて220度で13分間焼きました。



キャベツ	長野県	たまねぎ	北海道	コーン(冷)	北海道
にんじん	北海道	ピーマン	香川県	もやし	ミヤンマー(工場:岡山)

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え: ③