

9月6日(月)

ノンエッグドレッシング



たまご つか 卵 を使っていません!

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。アレルギーの人も食べることができます。
「キャベツとコーンのサラダ」にかけて食べましょう。

きょうのこんだて	
チキンカレーライス(こめこ) ぎゅうにゅう キャベツとコーンのサラダ (ノンエッグドレッシング) みかん(れいとう)	
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 ノンエッグドレッシング
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう、けいにく
みどり	おもにからだのちようしをとのえる たまねぎ、にんじん グリーンピース、にんにく りんごピューレ、キャベツ コーン、みかん

クイズ4 カレーに使われているスパイスのターメリックは別名を何と言うのでしょうか。
① にんにく ② しょうが ③ ウコン

一口メモ

きんようび ねん くみ
○金曜日に2年1組に「たべもののはたらきをしよう」をめぐって

はたらきをしよう」をめぐって食に関する指導を行いました。
あか 赤ちゃんのころとくらべて大き



なっているのは、たべもののおかげ

であることを確認し、たべものは、大きく3つのグループに分けられることを学習しました。給食には毎日黄・赤・みどりのたべものを使っているのは、けんこうな体になるためであることに気づいて、最後に今日からやることを書きました。「すききらいをしないでたべる」「よくかんでたべる」「おいしくへらさずにたべようと思う」等書いていました。



○児童朝会で校長先生は「この前、臨時休校になりました。今後もしも休校になるかもしれません。ひとりひとりが気をつけてすごすようにしましょう。休校になれば、高学年の人は、家にタブレットパソコンを持って帰って学習することになると思います。使い方方を学校でしっかり学んでおきましょう。」と話されました。

がっ しょくもつ たいおう げっかん きょう
○9月は食物アレルギー対応サポート月間です。今日の給食で使うカレールウ[米粉]とノンエッグドレッシングは、小麦やたまごに食物アレルギーがある人でも食べることができます。



ノンエッグドレッシング

いも	北海道	にんじん	北海道	コーン(冷)	北海道
たまねぎ	兵庫県	キャベツ	群馬県	にんにく	青森県

ごみの分別 □普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：③