

6月分の給食【6／2(月)～6／30(月)】

# 6月18日（水）



# パンの種類

おおさかし がっこうきゅうしょく しゅるい  
大阪市の学校給食のパンは7種類あります。



パンプキンパン

☆平成<sup>へいせい</sup>26年度<sup>ねんど</sup>より

○ライ麦パン…ライ麦の素朴な風味と香ばしさが感じられます。  
○パンプキンパン…ほんのり黄色くて、かぼちゃの自然な甘みがします。

**クイズ 13** パンをふくらませるために、なくてはならないものはなんでしょう。

一口メモ

①にゆうさんきん 乳酸菌

## ②イースト<sup>きん</sup>菌

なっとうきん  
③納豆菌

今週は「食育週間」です

○今日の食パンには、新登場のアプリコットジャムがついて  
います。アプリコットは「あんず」とも言います。漢字で書  
くと、「杏」です。上福にも同じ名前の方がいますね。

○「あんず」と「すもも」はよく似ていますね。それもそのはず、「あんず」や「すもも」、「うめ」はバラ科サクラ属の果樹で、同じ仲間です。



あんずは中国原産の果物です。酸味が強いので、ジャムに加工されることが多いです。



これは、あんずの木です。

これは、「上福のすもも」です。

今日の給食に、生の三度豆が使われていました。インゲンマメともいいます。発芽実験に使ったインゲンマメが、学習園でたくさん実をつけています。



あこがれの6年生と一緒に、楽しい給食時間を過ごすことができました。



産地調べ

てぼ豆	北海道	にんじん	長崎県	キャベツ	愛知県
たまねぎ	佐賀県	三度豆	熊本県	じゃがいも	熊本県

ごみの分別 ☐ 普通ごみ…牛乳キャップ・ジャムの袋 ☐ 今日のプラごみ…牛乳フード

クイズの答え：②