

5月2日（月）

りんごのクラフティ

クラフティは、フランスの伝統的な焼き菓子です。卵、クリーム、砂糖、小麦粉などで作った生地にたっぷりのくだものを加え、オーブンで焼いて作ります。

今日は、りんごの缶詰を使つた、「りんごのクラフティ」が登場します。

きょうのこんだて

レーズンパン
ぎゅうにゅう
ケチャップに
さんどまめとコーンのソテー
りんごのクラフティ

おもにエネルギーのもとになる	
き	レーズンパン じゃがいも、あぶら、さとう こむぎこ、クリーム コーンフレーク
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう けいにく、たまご
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 グリンピース、さんどまめ コーン、りんご（かんづめ）

クイズ1 給食のクラフティのそこにしかれているのは何でしょう。

- ① パン粉 ② マカロニ ③ コーンフレーク

一口メモ

○28日木曜日に5年生が理科の学習で使うために、なにわの伝統



野菜の「勝間なんきん」の苗を植えました。

勝間なんきんは、かぼちゃです。

大阪市西成区玉出で作られていました。

5年生は理科の学習で

インゲンの発芽実験もし
ています。理科で植物に



発芽実験

こつまなんきん

○児童朝会で校長先生は「今週月曜日と金曜日は家庭

訪問を行います。家庭訪問の目的は、みなさんの家の

確認です。みなさんは、給食を食べた後、下校します。

家に帰ってからのすごし方について、交通安全に

気をつけてすごすようにしましょう。」と話されました。

○今日の給食は、デザートにりんごのクラフティがついています。

クラフティは、フランスの焼きがしです。給食では、液卵とクリーム、さとう、ふるった小麦粉、りんごを混ぜたものを、コーンフレークをしいた容器に流し入れて焼き物機で210度で25分間焼きました。



じゃがいも	長崎県	たまねぎ	長崎県	コーン(冷)	北海道
にんじん	熊本県	さんどまめ	鹿児島県	グリンピース(冷)	北海道

ごみの分別口普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：③