


**8月30日（火）**

こめ  
米粉の

# ビーフカレーライス

いつもの給食のカレーライスは、  
 小麦粉・カレー粉・香辛料などから  
 作られたカレールウの素を使って味  
 つけています。

今日のカレーライスは、小麦粉の代わりに米粉を使った  
カレールウの素を使っています。



小麦アレルギーの人も食べることができます。

きょうのこんだて

ビーフカレーライス〔こめこ〕  
ぎゅうにゅう  
やさいのピクルス  
ぶどうゼリー

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、さとう
あか	おもにからだをつくる きゅうにゅう きゅうにく
みどり	おもにからだのちょうしをととのえる たまねぎ、にんじん グリーンピース、にんにく キャベツ、さんどまめ ぶどうゼリー

クイズ3      ビクルスは、和食のどの料理と同じものですか。

① さしみ                      ② つけもの                      ③ てんぷら

一口メモ

きんようび      ねん   くみ      や  
○金曜日に3年2組に「野さいをしっかりと  
た      しよく      かん      しどう  
食べよう」をめあてに食に関する指導  
おこな      ねんせい      にち  
を行いました。3年生が1日にひつ  
や      りよう      がくしゅう      さいご  
ような野さいの量を学習して、最後に



きょう か や た つよ からだ つく おも  
今日からやってみることを書きました。「しっかり野さいを食べて強い体を作ろうと思  
ました」「きれいな野さいをちゃんと食べる」「野さいをなるべくたっぷり食べようと思った」  
あさ や た おも か  
「朝ごはんに野さいを食べようと思った」など書いていました。

○きのう<sup>ねん</sup>1<sup>くみ</sup>年2組に「たべものはかせになろう」をめぐって<sup>しよく</sup>に<sup>かん</sup>食に<sup>しど</sup>に関する<sup>う</sup>指導<sup>おこな</sup>を行いました。



3つの円のまわりのたべものの絵  
と名前を線で結びました。その後

3つの円は、同じ働きのグループで  
分けていることを学び、これからも  
給食を通じて、たべものを見つけて

いろいろなたべものについて<sup>まな</sup>学びましょうと<sup>がくしゅう</sup>学習しました。

きょう きゅうしよく おおさかし がつ がつ  
○今日の給食は「ビーフカレーライス[こめこ]」です。大阪市は、8月9月  
がつ しょくもつ たいおう げっかん  
10月を食物アレルギー対応サポート月間としています。

きょうつか もと こむぎ こめ こな つか  
今日使うカレールウの素は、小麦粉ではなくて米の粉を使っています。  
こむぎ こ た  
小麦アレルギーがある子も食べることができます。



キャベツ	群馬県	たまねぎ	北海道	にんにく	青森県
にんじん	北海道	じゃがいも	熊本県	さんどまめ(冷)	タイ

**ごみの分別** ☐ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：②