

## 8月30日(火)

こめこ  
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しています。

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]  
きゅうにゅう  
やさいのピクルス  
ぶどうゼリー

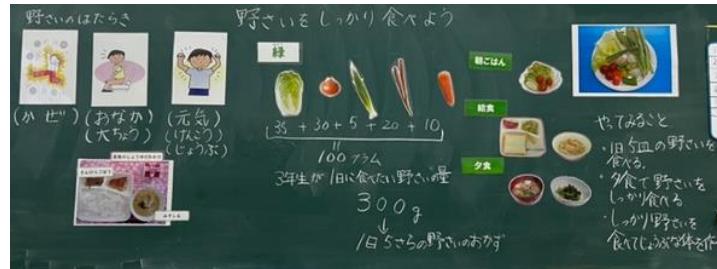
き	おもにエネルギーのもとになる ごはん、じゃがいも あぶら、さとう
あか	おもにからだをつくる きゅうにゅう きゅうにく
みどり	おもにからだのちょうしをととのえる たまねぎ、にんじん グリンピース、にんにく キャベツ、さんどまめ ぶどうゼリー

クイズ3 ピクルスは、和食のどの料理と同じものでしょか。

- ① さしみ ② つけもの ③ てんぶら

## 一口メモ

○金曜日に3年2組に「野さいをしっかり食べよう」をめあてに食に関する指導を行いました。3年生が1日にひつような野さいの量を学習して、最後に



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いました」「きら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」「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1年2組に「たべものはかせになろう」をめあてに食に関する指導を行いました。



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学びましょうと学習しました。

○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

10月を食物アレルギー対応サポート月間としています。

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。

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 口普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：②