

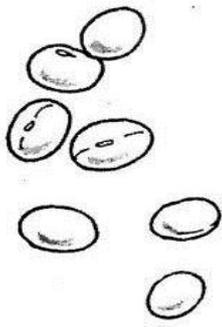
# 9月2日(火)

**きょうのこんだて**

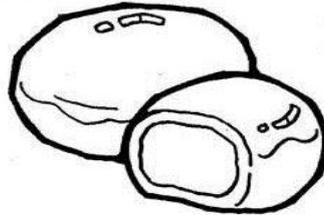
けいにくとてぼまめのカレーに  
(こめこ)  
じゃがいもとトマトのかさねやき  
なし(にじっせいき)  
大がたコッペパン  
りんごジャム  
ぎゅうにゅう

あ	(おもにからだをつくる)
か	ぎゅうにゅう・けいにく・ てぼまめ・ベーコン・チーズ
き	(おもにねつやちからのもとになる)
	大がたコッペパン・りんごジャム サラダあぶら・じゃがいも
み	(おもにからだのちょうしをととのえる)
ど	キャベツ・たまねぎ・にんじん・
り	パセリ・トマト・なし

## てぼ豆



てぼ豆は、白い小さい豆です。  
日本では、白い美しい色を活かして、  
主にまんじゅうなどの白いあん(白餡)  
に使われます。



今日は、「鶏肉とてぼ豆のカレー煮」  
に使われています。

今日から給食が始まります。久しぶりの給食です。ルールを確認しながら、楽しい会食にしましょう。

**クイズ 1** 次の豆のうち、一番給食によく出る豆はどれでしょう？

- ① てぼ豆
- ② 金時豆
- ③ 白花豆

**一口メモ**

- 新学期が始まりました。9月は運動会の練習も始まります。朝ごはんをしっかり食べて、塩分・ミネラル・水分を十分補給してから登校しましょう。水分補給、そして「早寝・早起き・朝ごはん、排便」をこころがけましょう。
- 9月は「**食物アレルギー対応サポート月間**」です。今日のカレー煮のカレールウの素は、とろみをつけるために小麦粉を使用しています。でも、食物アレルギーの三大アレルゲンの一つである小麦粉が食べられない人は、食べられないこととなります。そこで、みんなが大好きなカレーを食べられるように、小麦粉のかわりに米粉を使ったカレールウの素が開発されました。9月は他にも食物アレルギーに配慮した新食品が登場します。
- 今日のなしは鳥取県産二十世紀です。上福のなしは、たくさんの実を実らせました。食べ頃が休み中だったため、自主学習日に来た時、持ち帰りました。



**産地調べ**

てぼ豆	北海道	パセリ	長野県	トマト	岡山県
にんじん	青森県	じゃがいも	青森県	なし(二十世紀)	鳥取県

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

クイズの答え：①