


11月17日(木)

りんご

りんごは、冬の寒さがきびしい地方でよく育つ果物です。生で食べるほかに、缶詰やジャムなどに加工するものもあります。

りんごには、甘みが強くて『みつ』がたっぷりある「ふじ」、ほんのりとした甘みがある「つがる」などの種類があります。



きょうのこんだて	
コッペパン(マーマレード) ぎゅうにゅう ぶたにくのオイスターソースやき ちゅうかみそスープ りんご	
き	おもにエネルギーのもとになる コッペパン、あぶら マーマレード
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう、ぶたにく けいにく あかみそ
みどり	おもにからだのちょうしをととのえる しょうが、にんにく、もやし チンゲンサイ、たまねぎ にんじん、コーン、しいたけ りんご

クイズ12 給食のコッペパンにつけるジャムは、どれでしょうか。
① ぶどうジャム ② りんごジャム ③ ももジャム

一口メモ

今日の主食は、コッペパンです。大阪市の給食の主食は、1週間のうち3日がごはん
で、2日がパンです。パンの種類は、コッペパンのほか
にも、黒ざとうが入った黒糖パン、かぼちゃのペースト
が入ったパンプキンパン、さつまいもが入ったおさつパン、
干しぶどうが入ったレーズンパンの5種類です。
焼きそばやスパゲッティなどの時は、黒糖パンを半分に
した黒糖パン(1/2)もです。



パンの大きさは、1, 2年生用(低学年)、3, 4年生用(中学年)、5, 6年生用(高学年)
があります。

コッペパンには、パンにつけるジャムなどがつきます。今日の
給食ではマーマレードがつきます。マーマレードは、みかんを
使ったジャムです。パンにつけるものは、マーマレードのほかに



いちごジャム、りんごジャム、アプリコット
ジャム、ブルーベリージャム、バター、マーガリンで合わせて
7種類があります。

デザートには長野県産のシナノスイートのりんごがつきます。

チンゲンサイ	愛知県	たまねぎ	北海道	にんにく	青森県
にんじん	北海道	しょうが	高知県	コーン(冷)	北海道