

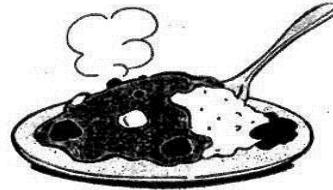
9月分の給食【9/2(火)~9/30(火)】

9月24日(水)

新登場

米粉のカレールウ

給食のカレーの味つけやとろみをつける
カレールウの素には小麦粉が使われています。
今回のカレーライスは、小麦粉
の代わりに米粉を使ったカレール
ウの素で味つけし、とろみをつけ
ました。



クイズ 15 きゅうりのピクルスには、砂糖、塩、うす口しょうゆと、もう一つすっぱい調味料が使われています。

それはなんでしょう？

①りんご酢

②米酢

③ワインビネガー

一口メモ

○9月は「食物アレルギー対応サポート月間」です。今月は、小麦粉のかわりに「米粉を使ったカレールウの素」と卵を使わない「ノンエッグドレッシング」が登場しています。いつものカレーライスと比べて、違いがわかるかな？

○22日に種まきをした「田辺大根」と「天王寺かぶら」がもう発芽しました。その発芽の様子を見て、4年生の人たちもびっくりです。植物の力強さに、自然のたましさに驚かされました。



「1日で芽が出るなんてびっくりした」「とってもかわいい」「あんな小さい種やのにすごい」

5. 6年生の組体は、全校の注目的です。1~4年生が「5・6年生はすごいなあ」と尊敬の眼差しで見ています。



しっかりしてた苗を育てています。台風による影響も避けられてよかったです。

産地調べ

じゃがいも	北海道	にんじん	北海道	にんにく	青森県
たまねぎ	兵庫県	グリンピース(冷)	アメリカ	きゅうり	宮崎県

ごみの分別 普通ごみ…牛乳キャップ 今日のプラごみ…牛乳フード

クイズの答え：③

きょうのこんだて

ピーフカレーライス (こめこ)
きゅうりのピクルス
みかん (かんづめ)
ぎゅうにゅう

あ	(おもにからだをつくる)
か	(おもにねつやちからのもとになる)
き	ごはん・じゃがいも・ サラダあぶら・さとう
み	(おもにからだのちようしきととのえる)
ど	たまねぎ・にんじん・グリンピー ス・にんにく
り	

今週は「生活振り返り週間」です。