

12月12日(金)

給食に登場するチーズ

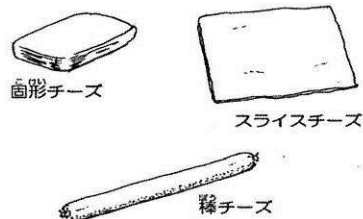
牛乳などから作る
ナチュラルチーズ



大阪市の学校給食では、5種類のチーズを使っています。

チーズは、からだをつくる赤の食べ物です。

ナチュラルチーズから作る
プロセスチーズ



きょうのこんだて

とうふハンバーグ
じゃがいもとキャベツのスープに
こけいチーズ
おおがたコッペパン
マーマレード
ぎゅうにゅう

あか	(おもにからだをつくる) ぎゅうにゅう・ツナ・とうふ・ ベーコン・こけいチーズ
き	(おもにねつやちからのもとになる) おおがたコッペパン・ マーマレード・ でんぷん・さとう・じゃがいも
みどり	(おもにからだのちようしをととのえる) たまねぎ・キャベツ・にんじん・ さんどまめ・コーン・しめじ

クイズ 10 りゅうにゅうから作られる3つの食品のうち、「赤色の食べものグループ」ではないのはどれでしょう？

①ヨーグルト

②バター

③チーズ

一口メモ

○今日、1・2年生が収穫したさつまいもをふかしいもにして味わいます。



おいしそうですね。

産地調べ

たまねぎ	北海道	キャベツ	長野県	コーン(冷)	北海道
じゃがいも	北海道	にんじん	鹿児島県	しめじ	三重県

ごみの分別 □普通ごみ…牛乳キャップ・チーズの包み・ケチャップの袋・マーマレードの袋

□今日のプラごみ…牛乳フード

クイズの答え：②

