

10月分の給食【10/1(木)~10/30(金)】

10月20日(火) 手延べそうめん

こねる

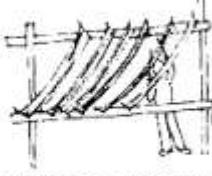
小麦粉に塩水を加えてよくこねます。

のばす

手作りで、油をまき、細く長くのばしていきます。

乾燥させる

のばしきっためんを、日に干して、乾燥させます。



切って、たばねる

長さをそろめて切り、たばねます。

しゃくか
出荷

クイズ13 そうめんは、何から作られているでしょう？

一口メモ

①寒天

②小麦粉

③だいす

○9・10月は「食物アレルギー対応サポート月間」です。

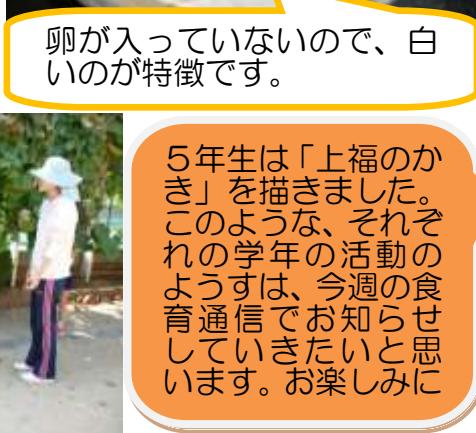
そこで登場したのが、「米粉を使ったカレールウの素」につづき、卵を使わない「ノンエッグドレッシング」です。食物アレルギーのうち、卵アレルギーの児童が最多く、卵アレルギーの症状が強く出る人は、卵を使ったマヨネーズが食べられません。今日はみんなが安心して「かつおのガーリック風味焼き」を食べることができます。

○2年生が「ぶどう狩り」をしました。今年はカラスの被害もあり、あまり実は多くないのですが、それでもおいしくいただきました。昨年、「自然の恵みに感謝 いただきます」と言って食べたのを覚えている人がいて、今年もそう言ってからいただきました。少し黄色みがかった実が甘いですよ。



卵が入っていないので、白いのが特徴です。

5年生は「上福のかき」を描きました。このような、それぞれの学年の活動のようすは、今週の食育通信でお知らせしていきたいと思います。お楽しみに



かつお	太平洋	たまねぎ	北海道	青ねぎ	北海道
にんにく	青森県	にんじん	北海道	はくさい	長野県

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 : ②