

12月分の給食【12/1(火)～12/24(木)】

12月9日(水)

チーズの種類



チーズ(細切り)

粉末チーズ



スライスチーズ

固形チーズ

棒チーズ

牛乳などから作る
ナチュラルチーズ

ナチュラルチーズから作る
プロセスチーズ

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、体をつくる赤の食べ物です。

クイズ7 ギョウにゅうから作られる食べ物ではないのは、どれでしょう？

一口メモ

①とうふ

②チーズ

③ヨーグルト

○今日の「とうふハンバーグ」は給食調理員さんの手作りです。とうふ、ツナ、たまねぎと、調味料などを混ぜ合わせ、一つずつ丁寧に丸めてくださいました。ケチャップをかけていただきます。

○2年生が生活科の時間に、さつまいもを洗って切りました。さつまいもを切る時は、相当の力がいることがわかりました。ふかしいもにして味わいます。



2年生がおすそわけを持って、各教室に回したいと思います。



ごみの分別

□普通ごみ…牛乳キャップ・ケチャップの袋・固形チーズの包み

□今日のプラごみ…牛乳フード

きょうのこんだて

とうふハンバーグ

スープに

こけいチーズ

ライむぎパン

ぎゅうにゅう

(おもにからだをつくる)

ぎゅうにゅう

ツナ(フレーク)

とうふ・ぶたにく

こけいチーズ

(おもにねつやちからのもとになる)

ライむぎパン

でんぷん・さとう

(おもにからだのちょうしをととのえる)

たまねぎ・カリフラワー

キャベツ・にんじん

さんどまめ・コーン・しめじ

クイズの答え：①