

10月13日(木)



かき
柿



平核無柿

柿は古くから栽培されている、秋が旬(たくさんと

れておいしい時期)のくだものです。

1000種類もの柿があるといわれていますが、

「甘柿」と「渋柿」に分けられます。

今日の給食には、渋柿ですが、渋抜きをして

あるので甘く、タネがない『平核無柿』が出ます。

きょうのこんだて

コーンクリームシチュー

キャベツとさんどまめのサラダ

かき(ひらたねなしがき)

しよくパン

くはちみつ

ぎゅうにゅう

あ(おもにからだをつくる)

かぎゅうにゅう・けいにく

ベーコン

き(おもにねつやちからのもとになる)

しよくパン・くはちみつ

じゃがいも・サラダあぶら

じょうしんこ・さとう

み(おもにからだのちようしをととのえる)

たまねぎ・コーン・にんじん

スィートコーン(クリームかん)

キャベツ・さんどまめ

かき(ひらたねなしがき)

グリーンピース

クイズ8 渋柿の渋を抜いて食べやすくなった柿のことを何というでしょう？

① 合わせ柿

② ぬき柿

③ 作り柿

一口メモ

★9・10月は「食物アレルギー対応サポート月間」です。

「米粉」は「上新粉」ともいいます。うるち米を精白してから水洗いし、乾燥させてから、粉にしたものです。



原料は
うるち米

上新粉

今日の「コーンクリームシチュー」のトロみは米粉を使っています。小麦アレルギー対応です。



★今日、3年生が「^{おろしうりしじょう}大阪市中心卸売市場」に見学に行きました。全国各地だけでなく、外国が輸入された食材も多く集まるところです。「^{しじょう}市場」と呼ぶのは、ここでものの値段が決まるところという意味があるそうです。毎日の給食に使われている食材も、すべて「^{しじょう}大阪市中心卸売市場」を経由しています。市場の方の話に熱心にメモをとったり、礼儀正しくあいさつしたりする3年生の姿に、本当に感心しました。



じゃがいも

北海道

にんじん

北海道

キャベツ

群馬県

たまねぎ

北海道

コーン(冷)

北海道

柿(平核無柿)

和歌山県

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: ①