

## 10月20日(木)

## きょうのこんだて

ポークカレーライス

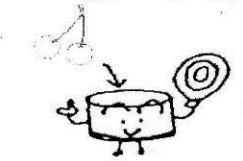
やさしいサラダ

さくらんぼ(かんづめ)

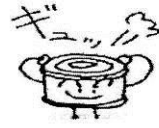
ぎゅうにゅう

## 給食の

## さくらんぼの缶づめの作り方



ゆでたさくらんぼを  
缶に入れて、シロップ  
をそそぐ。



中の空気をぬいて、  
ふたをする。



熱を加えて、  
殺菌する。

給食のさくらんぼの缶づめは、着色料を使って色をつけていないので、自然のままの色をしています。

クイズ13 今日の給食に登場する缶詰のさくらんぼは、うすい黄色をしています。それはなぜでしょう？

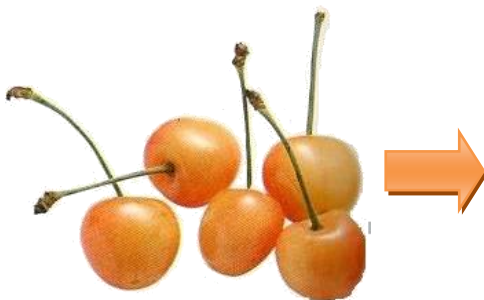
- ① 黄色の色をつけたから      ② 自然のままで色をつけていないから  
② もともと赤い色のさくらんぼの赤い色をぬいたから

## 一口メモ

今週は「食育週間」です。サンプルケース通りに食器を並べていますか。

★今日の給食のさくらんぼは缶詰です。缶詰用のさくらんぼは「ナポレオン」という品種を使います。生で食べる6月頃出回る品種は「佐藤錦」です。日本産のさくらんぼは、アメリカ産とは違い、中まで赤くないのが特徴です。

○みなさんがよく目にする、デザートに1つついている缶詰のさくらんぼは、赤い色素で染めています。ですから、中まで真っ赤です。



ナポレオン(加工用)



給食の缶詰(無着色)



佐藤錦(生食用)



市販缶詰(着色)



9・10月は「食物アレルギー  
対応サポート月間」です。  
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。

じゃがいも	北海道	セロリー	長野県	きゅうり	北海道
にんじん	北海道	キャベツ	熊本県	さくらんぼ(缶)	山形県

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