

10月20日(木)

給食のさくらんぼの缶詰めの作り方



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詰めは、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。

きょうのこんだて
ポークカレーライス
やさいサラダ
さくらんぼ（かんづめ）
ぎゅうにゅう

あ	(おもにからだをつくる)
か	ぎゅうにゅう・ぶたにく
き	(おもにねつやちからのもとになる) ごはん・じゃがいも・さとう サラダあぶら
み	(おもにからだのちょうしをととのえる)
ど	たまねぎ・にんじん・キャベツ
り	グリンピース・にんにく セロリー・きゅうり・コーン さくらんぼ（かんづめ）

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

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。

一口メモ

★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。

○みんながよく目にする、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…牛乳キップ 今日のプラごみ…牛乳フード

クイズの答え：②