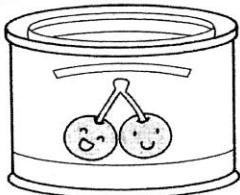


10月分の給食【10/1(火)~10/31(木)】

10月30日(水)

さくらんぼの缶詰め



きゅうしょく 給食のさくらんぼ(缶)は、いろ色をつけていないもので、しぜんのままの色をしています。



①さくらんぼを缶につめ、シロップを入れる。



②中の空気をぬいてみつぶす。



③熱を加えて殺菌する。

きょうのこんだて

ハヤシライス

さんどまめとコーンのサラダ

さくらんぼ(かん)

ぎゅうにゅう

あ (おもにからだをつくる)

か ぎゅうにゅう・ぎゅうにく

き (おもにねつやちからのもとになる)

ごはん・じゃがいも・サラダあぶら・こむぎこ・さとう

み (おもにからだのちようしをととのえる)

ど さんどまめ・にんじん・たまねぎ・

り セロリー・コーン・さくらんぼ(かん)



クイズ21 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

③ 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

○昨日、5年生が「ぶどう狩り」をしました。本当においしくいただきました。中には、樹になつたまま干しぶどうになっていた実もあり、とても甘かったです。

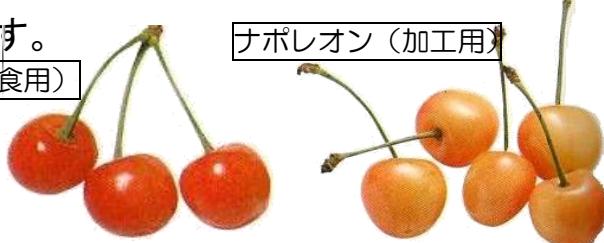


○今日の給食のさくらんぼは缶詰です。缶詰用のさくらんぼは「ナポレオン」という品種を使います。給食に6月19日に登場した品種は「佐藤錦」でした。日本産は、アメリカ産と違い、中まで赤くないのが特徴です。



○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、中まで赤いのです。

佐藤錦(生食用)



ナポレオン(加工用)

給食の缶詰(無着色)

市販缶詰(着色)



産地調べ

じゃがいも	北海道	にんじん	青森県	三度豆(冷)	タイ
たまねぎ	北海道	セロリー	長野県	コーン(冷)	北海道

ごみの分別 □ 今日の普通ごみ…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