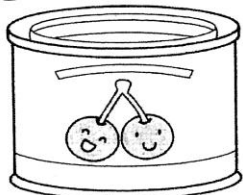


10月分の給食【10/1(火)～10/31(木)】

10月30日(水)

さくらんぼの缶づめ



きょうしやく 給食のさくらんぼ(缶)は、いろ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ぷうする。



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	(おもにからだのちょうしをととのえる)
ど	さんどまめ・にんじん・たまねぎ・セロリー・コーン・さくらんぼ(かん)
り	

クイズ21 きょう ぎゅうしやく どうじよう かんづめ 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

○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、樹になっ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。



5年生「ぶどう狩り」



○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。



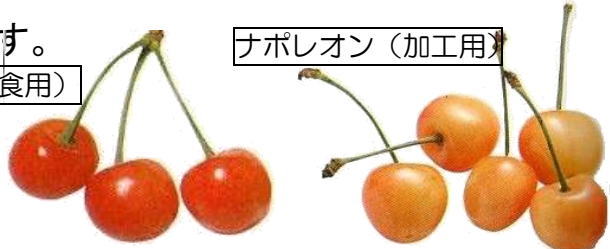
○みなさんがよく目にする缶詰のさくらんぼは、赤い色素で染めています。ですから、中まで赤いのです。

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