

9月19日(火)

小麦アレルギーの
人も食べられるこめ こ
米粉の
カレーライス

いつもの給食のカレーライスは、小麦粉を使ったカレールウの素で味やとろみをつけています。
 今日のカレーライスは、小麦粉の代わりに米粉を使ったカレールウの素を使っています



きょうのこんだて

ビーフカレーライス(こめこ)
 キャベツのピクルス
 みかん(れいとう)
 ごはん
 ぎゅうにゅう

あか	(おもにからだをつくる) ぎゅうにく、ぎゅうにゅう
き	(おもにねつやちからのもとになる) じゃがいも、サラダあぶら、さとう ごはん
みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) たまねぎ、にんじん、グリーンピース にんにく、キャベツ みかん(れいとう)

クイズ12 日本にカレーを伝えた国は、つぎのうちどの国でしょう。
 ① インド ② イギリス ③ アメリカ

一口メモ

○今月は「食物アレルギー対応サポート月間」です。今日のカレーライスに使っているカレールウの素は、米粉(米を粉にしたもの)で作っているので小麦アレルギーの人も食べることができます。

○先週の金曜日に3年生が社会見学でスーパーマーケットの見学に行きました。社会科の学習で、「売り場のようす」「店の人のようす」「買い物客のようす」などについて、自分で見たり、店の人に聞いたりして、店やはたらく人の工夫を知る学習です。



冷蔵室と冷凍室



店長の方にスーパーマーケットのことを色々と教えていただきました。後ろに写っている8度の冷蔵室とマイナス18度の冷凍室にも入りました。冷凍室から出てくると、8度の冷蔵室があたたかく感じました。最後には、店長の方が、ていねいにたくさんの質問に答えてくださいました。



ふだんは、見ることのできないバックヤードにも入りました。衛生面に気を配らなければいけないので、髪の毛を入れるヘアキャップとマスクを全員がつけました。プチトマトを瞬時に計量してパック詰めをして値段シールを貼る機械も見せていただきました。

キャベツ	群馬県	たまねぎ	和歌山県	にんにく	青森県
じゃがいも	青森県	にんじん	北海道	みかん(冷)	熊本県

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