

10月20日(金)

給食の

さくらんぼの缶詰めの作り方



赤い色をした缶詰めのさくらんぼは、「着色料」で色をつけています。給食の缶詰めのさくらんぼは、「着色料」を使っていないので、自然のままの色をしています。

きょうのこんだて

タンタンめん
キャベツのあまずづけ
さくらんぼ(かん)
おおがたコッペパン
ソフトマーガリン
ぎゅうにゅう

あか	(おもにからだをつくる) ぎゅうひきにく、ぶたひきにく あかみそ、ぎゅうにゅう
き	(おもにねつやちからのもとになる) ごまあぶら、さとう、 ちゅうかめん、ラー油 すりごま、おおがたコッペパン ソフトマーガリン
みどり	(おもにからだのちょうしをとのえる) キャベツ、チングンサイ にんじん、もやし、しょうが にんにく、さくらんぼ(かん) しろねぎ

クイズ14 タンタンめんは、中国料理です。中国の何料理でしょか。
① 四川料理 ② 広東料理 ③ 北京料理

一口メモ

○今日の給食は「タンタンめん」です。汁めんを入れた上に、肉みそを盛り付けます。タンタンめんは、中国料理の四川料理になります。香辛料をきかせた辛い料理が特徴です。

今週は、「食育週間」です。
食について考えましょう。



○デザートには、缶詰のさくらんぼがつきます。給食のデザートにでるさくらんぼは、2種類です。6月には、旬の生のさくらんぼが出ました。

10月は、缶詰のさくらんぼです。

給食の缶詰のさくらんぼは、うすい黄色です。

デザートなどに飾りでついている缶詰のさくらんぼは、赤い色をしています。同じ缶詰なのに、色の違いがある

のは、赤い色のさくらんぼは、赤い色の色素をつけています。(着色料で色をつけました)。

給食のさくらんぼは、赤い色素を使っていないので、自然のままの色です。



6月29日の給食に登場した山形県のさくらんぼ



給食の缶詰のさくらんぼ



インゲンサイ	長野県	白ねぎ	福井県	しょうが	高知県
キャベツ	群馬県	にんじん	北海道	にんにく	青森県

ごみの分別□普通ごみ…牛乳カップ、ソフトマーガリンの袋□今日のプラごみ…牛乳フード

クイズの答え：①