


## 10月20日(金)

**給食の さくらんぼの缶づめの作り方**



①ゆでたさくらんぼを缶に入れて、シロップをそそぐ。 ②中の空気をぬいて、ふたをする。 ③熱を加えて、殺菌する。

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

## きょうのこんだて

タンタンめん  
キャベツのあますづけ  
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	(おもにおや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とのえる) キャベツ、チンゲンサイ 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うか。  
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、自然のままだけです。



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…牛乳キャップ、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