



えほん きゅうしょく
絵本と給食が
コラボしました。

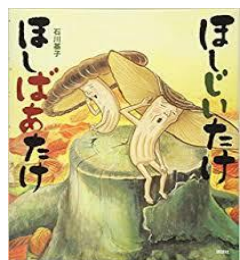
10/26(月) ぼくんちカレーライス

カレーを食べたい気持ちがいろいろな人に伝染していくお話です。教室で、誰かの「おいしそう!」や「え~まずそう」という声に、食べる気持ちが左右されたことはありませんか? 教室でも食べたい気持ちは伝染しますよ。



10/30(金) うどんのうーやん

この日のうどんは、途中でまでうーやんを再現します。(この後、お話では絹ごし豆腐、ミニトマト、たこ焼きなどが入りますが、さすがにそこまでは無理なので途中で…。) どんな材料が入っているか探しながら食べてくださいね。



10/27(火) ほしじいたけとほしばあたけ

この日は乾物メニューです! ほしじいたけとほしばあたけのように、水を吸うと若返る食べ物がたくさん隠れています。春巻きの中には何が入っているかな? 「干したから…」という本にはいろいろな種類の乾物が紹介されていますよ。→



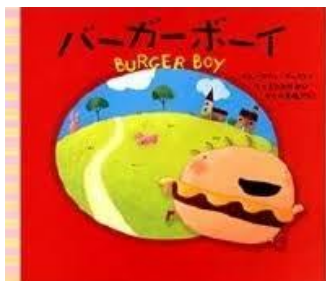
ここで紹介した本は、各学校や、町立図書館にもあるそうです。一度、読んでみてください。他にも、食べ物に関連した絵本はたくさんあるので、自分で探してみるのも、おもしろいですよ。

<10月に使用する加工食品(一部)>

これ以外で気になるものがありましたら、各校までご連絡ください。

10/28(水) おとうふやさん

町のおとうふやさんに見学へ行くと、どんな風に豆腐が作られているかを知っていくお話です。この日の豆腐は、豊能町の「山口納豆」さんが作った豆腐です。どんな風に作られるのかな?



10/29(木) バーガーボーイ

ベニーは野菜が大嫌い。好きなハンバーガーばかり食べていると、ある日自分がハンバーガーになってしまい…。体は食べたものから作られるので、好きなもの、同じものばかり食べていると、本当にその食べ物になってしまうかもしれませんね。

バーガーパーティ
鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白、豚肉、水溶性食物繊維、粉末状植物性たん白、砂糖、ぶどう糖、食塩、酵母エキス、にんにくペースト、香辛料、しょうがペースト、水、加工デンプン、セルロース、貝カルシウム、ピロリン酸第二鉄

安心素材春巻き
キャベツ、たまねぎ、にんじん、豚肉、難消化デキストリン、はるさめ、ポークオイル、ねぎ、ポークミートペースト、ひじき、おろししょうが、小麦粉、植物油脂、みりん、還元水あめ、でん粉、水、調味料(しょうゆ、グラニュー糖、食塩、オイスターソース、調味エキス、乾燥パン酵母、香辛料、加工デンプン、ピロリン酸鉄、増粘剤、乳化剤、アミノ酸等

ポターシュの素
小麦粉、脱脂粉乳、植物油脂、ポークエキス、ぶどう糖、ラード、ポテトパウダー、大豆たん白、粉末チーズ、無塩バター、砂糖、食塩、全脂粉乳、コーンパウダー、オニオンパウダー、ミックスペイス、ミルクベース

煮干しだし
いわし、あじ、さば、かつお、昆布、椎茸

梅干し
梅、還元水飴、食塩、醸造酢、脱塩濃縮梅酢

そうめん
小麦粉、小麦たん白、植物油脂、食塩、加工澱粉、増粘剤、塩化カルシウム、水