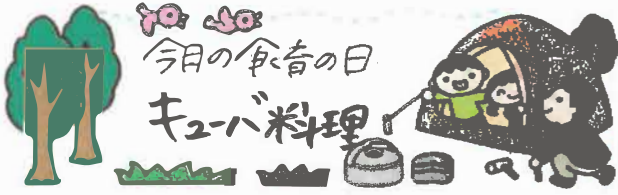


8月 給食だよ!

スター4保育園
令和4年8月1日

今年も暑い夏がやってきまして、しっかり食べて元気に夏を乗り切りたいですね!!



今日の食卓の日
キューバ料理

先住民・スペイン・アフリカ人など様々な文化の影響を受けており、日本と同様にお米が主食です。

ソパデ"チカロ"ス キューバの伝統的な米料理で、えんどう豆のスープのことです。

(スープ) (えんどう豆)

フリカセテ"ホ"ヨ (ニンニクを交りかして鶏肉のトマト煮込みです。
(煮込み) (鶏肉) 給食ではニンニクは控えめにしています。



ワイルドコーン 粉チーズとスパイスをブレンドして作る焼きとうもろこしの様な米料理です。
スパイスは食べやすくカレー米分を使う予定です。



食物アレルギー



食物アレルギーとは、特定のものを食べたことにより、じんましん・口唇腫・嘔吐・下痢などの症状を起す反応をいいます。

与えらるまでの乳幼児には多く、与えられないと減らして行くことが多くです。
原因となる食材は年齢により異なりますが、乳幼児では卵や小麦が多く見られます。
理由は不明ですが、近年食物アレルギーの有病率が増加しています。
そのため、市販されている加工食品は、アレルギーの原因となる食材で
患者さんの数が多いものは、原材料表示が義務づけられています。

〈表示義務のあるもの〉 卵・乳・小麦・えび・かに・落花生(ピーナッツ)・そば
食物アレルギーについて知るきっかけになればと思い、8月の南大表から
卵・卵白を使用した加工食品を使用する日の原材料名の音階かに卵マークを
表示することとなりました。

冷やし中華
白菜と帆立のスープ
じゃが芋の肉みそかけ
果物

【給食】生中華めん、油、鶏ささ身、かにかまぼこ、きゅうり、もやし、鶏がら
スープの素、ごま油、しょうゆ、酢、砂糖、/はくさい、にんじん、ホタテ貝柱水
煮缶、食塩、/じゃがいも、豚ひき肉、万能ねぎ、みそ、砂糖、しょうゆ、料
理酒、片栗粉
【おやつ】牛乳、/米、えだまめ、ツナ油漬缶、塩こんぶ

牛乳
ツナ入り枝豆と昆布
のおにぎり



★生中華めんには卵が使用されています。

★卵マーク

給食では、どのような南大表に卵が使用されているか、
ご確認くださいましてほしいと思います。



作成者: 須藤