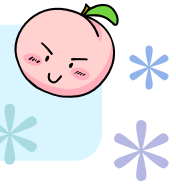




えがおのカレーシチューのお話（小）



みなさん、こんにちは。今日は、みなさんの大好きなカレーシチューのお話です。1年生は、はじめての学校給食ですね。少しドキドキしているかもしれませんが、みんなで食べる給食は楽しいですよ。

給食のカレーシチューには「えがお」がつくのですが、なぜだか知っていますか？じつは、カレールウにひみつがあります。ルウは、小麦粉とバターを使って作りますが、給食のカレーは小麦粉とバターを使っていないルウで作っています。そのため、小麦や乳にアレルギーがある人も、いっしょに食べられるように「えがおのカレーシチュー」と名前をつけました。

給食では、毎月「えがおで給食の日」があります。この日は、びんの牛乳と調味料をのぞき、「たまご」、「乳」、「小麦」、「えび」、「かに」、「そば」、「落花生」を使わないで給食を作ります。

献立表には、「えがおで給食の日」に「♪」マークがついています。どこにあるかさがしてみてくださいね。