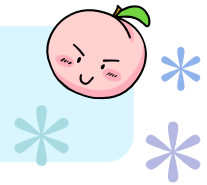


## えがおのカレーシチューのお話（中）



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。

すっかりおなじみになった「えがおのカレーシチュー」ですが、どうして「えがお」がつくのか知っていますか？

実は、カレールウに秘密があります。一般的にとろみをつけるルウには、小麦粉とバターを使いますが、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、一緒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。この7食品は、とくに食物アレルギーを起こしやすい食品とされ、「特定原材料」とされています。

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。