

4月 22日 (水) 今日の盛り付け

大皿：ツナマヨトースト
セサミトースト

大碗：鶏肉とペンネの
クリーム煮

小碗：カラフルサラダ

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】 今日の給食は洋食です。

エッグケア

松五中の給食では、^{つうじょう}通常のマヨネーズを使用せず「エッグケア」という商品を使っています。これは^{たまご}卵不使用のマヨネーズタイプの調味料です。独自の技術により^{たまごふししょう}卵不使用でも卵の風味を感じられるようになっており、マヨネーズらしいコクや口当たりが^{さいげん}再現されています。^{つうじょう}通常のマヨネーズと^{どうよう}同様にサラダや^あ和え物、マヨグラタンや今日のツナマヨトーストのような焼く^や献立にも使用しています。

食物アレルギーの有症者は年々増加傾向にあり、アレルギーに配慮したマヨネーズを^{もと}求める多数の声を^{かぶしきがいしゃ}受けてキューピー株式会社がエッグケアを開発、^{かいぱつ}発売を^{はつぱい}しました。

ある^{たまご}卵アレルギーのお子さんが家族で野菜にエッグケアをつけて食べるパーティをしたそうです。今まではつけたくてもマヨネーズなしで食べていましたが、味も変わりなくみんなと同じものを^{うれ}食べることができ、とても嬉しかったそうです。

このようにエッグケアを使っている料理、^{こんだて}献立は^{たまご}卵アレルギーの人と同じように食べることができます。しかし^{つうじょう}通常のマヨネーズは^{たまご}卵を使っているので食べることができません。アレルギーの有無にかかわらず、みなさん^{まちが}間違えないように^{おぼ}しっかり覚えておきましょう。

今日の給食も残さず食べましょう(^_^)