

令和5年 10月 5日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 手作りハンバーグ  
コールスローサラダ ABCスープ



【ひとロメモ】

## 感謝して食べよう

(社会性)

みなさんは毎日給食を食べる前、食べた後に「いただきます」、「ごちそうさま」というあいさつをしていますね。

私たちは生きていくために、食べ物として、動物や植物の命をもらっています。給食の時間でも、さまざまな命に対して、感謝の気持ちをこめて「いただきます」のあいさつをしています。

「ごちそうさま」は、漢字で書くと走りまわるという意味になります。食事ができるまでには、漁師さん、農家の人、配達をする人、料理を作る人など、多くの人の手がかかっています。

私たちは、食べ物を食べることで、命をつないでいます。感謝して、「いただきます」、「ごちそうさま」のあいさつをしましょう。

令和5年 10月 5日(木) 第二学校給食センター

(献立名) 米粉パン 牛乳 ジャがいもと秋なすのミートソース焼き  
海藻サラダ ビーフンスープ ぶどうゼリー



【ひとロメモ】

## なすの栽培について知ろう

(食事と文化)

今日の給食に使っているなすは、丸亀市の農家の谷本さんが大切に育ててくれたものです。なすの栽培で気を付けていることは、なすのまわりにある葉っぱを切ることです。理由は、なすは皮がやわらかく、自分の葉っぱがあたるだけでも傷がついてしまうからです。傷がつくと表面が茶色になります。

葉っぱをとって、手入れすると、なすの皮はピカピカのままぐんぐん実がふくらみます。

なすの旬は夏から秋にかけてなので、丸亀でとれたものはそろそろおわりに近づいています。

今日は、秋なすを使ったじゃがいものミートソース焼きです。旬の野菜をおいしくいただきます。

令和5年 10月 5日(木) 飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳  
手作りハンバーグ コールスローサラダ  
ABC スープ

《今日の丸亀産の食材》  
ぎゅうり



【ひと口メモ】

## コールスローについて知ろう、感謝して食べよう

(感謝の心)

今日のめあては、「コールスローについて知ろう、感謝して食べよう」です。

今日は、コールスローサラダがでていますね。コールスローとは、キャベツを細かく刻んで作るサラダのことで、にんじんやとうもろこしが入っていることが多く、パイナップルやりんごなどが使われていることもあります。名前の由来は、オランダ語で「キャベツサラダ」を意味する「コールスラ」からきています。美味しくいただきましょう。

また、みなさんは「いただきます」・「ごちそうさま」を大きな声で言えていますか？私たちは、生き物の命をいただいています。そのため、生き物の命に感謝の気持ちをこめて「いただきます」と言います。また、「ごちそうさま」は、食材を育てたり、調理したり、運んだりする人たちに「ありがとう」という意味があります。今日のハンバーグも調理員さんがひとつずつ丸めてくれました。

いろいろなものが食べられることに感謝し、心をこめてあいさつをしましょう。