

令和5年 12月 19日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 小型コッペパン 牛乳 ボンゴレスパゲティ
食べて菜のサラダ アーモンドいりこ ヨーグルト(中のみ)



【ひとロメモ】

食べて菜について知ろう

(感謝の心)

三択クイズをします。今日の給食のスープに入っている食べて菜は、種を植えてから、どのくらいで収穫されたでしょう。

- ① 1ヶ月 ② 1ヶ月半 ③ 2ヶ月

答えは、②の1ヶ月半です。今日の給食の食べて菜の種は10月下旬に植えられました。約40日間、農家の方が天気を見ながら、水やりをし、肥料をやり、大切に育ててくれました。さらに冬になると、寒くなるので成長が遅くなり、収穫できるまでに2ヶ月もかかります。

農家の方が大切に育ててくれた食べて菜を感謝していただきましょう。

令和5年 12月 19日(火) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 牛乳 ボルシチ
ブロッコリーサラダ フライビーンズ 【中】プロセスチーズ



【ひとロメモ】

ビーツの栽培について知ろう

(食文化)

ボルシチは、東ヨーロッパと北アジアで一般的な酸味のあるスープ料理のことをいいます。食材や味付けによってさまざまなボルシチがあります。その中でも「ビーツ」を使った赤いボルシチが、人気のある料理となっています。

「ビーツ」は、「テーブルビート」「ビート」ともいい、寒い地方での生産が盛んな野菜です。香川県ではなかなか手に入らなかったのですが、丸亀市内の農家の方が給食のためにビーツを栽培してくれるようになりました。

今日のボルシチは、貴重な野菜「ビーツ」とかぶの仲間の「赤かぶ」を使った料理です。旬の野菜を味わいながら温かいスープを食べてみてください。

令和5年 12月 19日(火)

飯山学校給食センター

【献立名】 小型コッペパン 牛乳
ボンゴレスパゲティ 食べて菜のサラダ
アーモンドいりこ (中：ヨーグルト)

《今日の丸亀産の食材》
食べて菜、チンゲン菜、
パセリ



【ひとロメモ】

手洗いをしっかりしよう

(食品を選択する能力)

今日のめあては「手洗いをしっかりしよう」です。

冬は、インフルエンザやノロウイルスなどの感染症が流行る時期です。

感染症の予防で大切なことは、手洗いです。特に食事の前には、必ず石けんをつかって、丁寧に洗いましょう。

手洗いはしっかりできても、目には見えない菌が周りには、たくさん付着しています。特に床はトイレとつながっているところです。給食の食器カゴ、食缶、フタは絶対に床に置かないようにしましょう。

また、給食が始まる前に給食当番の健康チェックをすることになっていますが、はき気や下痢などの症状がある人は、当番を代わってもらうようにしましょう。

これらのことに気をつけて、みんなで給食の環境を整えましょう。