

令和6年 2月 29日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン(城辰幼・中3は揚げパン) チョコ大豆バター 牛乳
白菜と肉団子のスープ いりことナッツのオリーブオイルがらめ
ひじきとチーズのマリネ



【ひとロメモ】

食べる前の手洗いの大切さを知ろう

(心身の健康)

手は、いろいろなものを触るため、目には見えない汚れや菌、ウイルスなどがついていることがあります。そして、手から汚れを別の場所に運んでいきます。

冬に多いノロウイルスによる食中毒は、手や食べ物などを通してノロウイルスが口や鼻から入って感染します。アルコールによる消毒がきかないため、予防には石けんを使った手洗いが効果的です。指と指の間や親指、手首など、洗い残しやすいところに注意して、ていねいに洗うようにしましょう。

水が冷たい季節ですが、安全のためにしっかりと手洗いをしましょう。

令和6年 2月 29日(木) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン りんごジャム 牛乳 鶏肉のマスタード焼き
キャロットサラダ 卵とレタスのスープ



【ひとロメモ】

パン屋さんの仕事を知ろう

(感謝の心)

さっそくですが、クイズをします。給食で週2回登場しているパンは、朝、何時から作られているでしょう。

①3時から ②6時から ③8時から

クイズの答えは、①の3時からです。パン屋さんは朝3時にはパンの生地作りを始めます。コッペパンの材料は、小麦粉、塩、イースト菌、砂糖、ショートニング、脱脂粉乳です。小麦粉をこねるときには水が必要です。ただし、冷たい水では、パンはできません。パンを膨らませる働きのあるイースト菌は20℃から30℃で活躍するので、水はこの温度のぬるま湯を使います。これらの材料をしっかりとこねて、握りこぶしほどの大きさに分け、丸めた後15分程ねかし、形を整えて、約1時間37℃から38℃の温度で発酵させオーブンで焼いていきます。

毎日朝早くから働いてくださっているパン屋さんに感謝して残さずいただきます。

令和6年 2月 29日(木) 飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン(チョコ大豆バター)(中3:ピザトースト)
牛乳 白菜と肉団子のスープ ひじきとチーズのマリネ
いりことナッツのオリーブオイルがらめ

《今日の丸亀産の食材》
チンゲン菜、パセリ、
白菜



【ひとロメモ】

外国でとれる食材について知ろう

(感謝の心)(食文化)

今日のめあては「外国でとれる食材について知ろう」です。

では、ここでクイズです。今日の給食の食材で、何が外国でとれたものでしょうか。

①アーモンド ②チーズ ③パン

正解は全部です。他にも、あさりや春雨、ハム、チョコ大豆バターの全部で7個が外国でとれたものになります。今日は、20個の食材を使って給食を作っています。なので、30%は外国産です。

給食では外国産も上手く使いながら、なるべく国産や香川県産、地元丸亀産の食材を使うようにしています。

みなさんの家庭での食事はどうでしょうか？普段から自分が食べている食事について、注目するようにしてみましょ。外国の文化に触れたり、日本の食料自給率をあげるために地産地消などに注目できるといいですね。