

令和6年 3月 13日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 手巻き寿司 牛乳 キャベツのみそ汁



【ひとロメモ】

## 楽しく食べよう

(社会性)

みなさんは、「鯛も一人はうまからず」ということわざを知っていますか?これは、例えば鯛のようにおいしい魚や料理であっても、たった一人で食べるのであれば味気なく感じることから、食事は大勢で食べる方がおいしく感じられるという意味があります。食事は家族や友達など、多くの人と一緒に食べて食べると、より一層おいしく、また楽しいひと時を味わうことができます。

給食では、みんなで一緒に同じものを食べますね。同じ料理を「おいしいね。」と共感しあうと、もっと楽しい時間を過ごすことができます。今日の給食は、具を自分で巻いて食べる手巻き寿司ですね。みんなで給食を食べられることに感謝し、楽しく食べましょう。

令和6年 3月 13日(水) 第二学校給食センター

(献立名) ターメリックライス 牛乳 ドライカレー  
ブロッコリーサラダ ネーブルオレンジ



【ひとロメモ】

## 仲間と楽しく食事をしよう

(社会性)

みなさんは、「同じ釜の飯を食う」ということわざを知っていますか？これは、同じ釜で炊いたご飯を分け合って食べるということが転じて、苦しいときも楽しいときも生活をともにしてきたかけがえのない仲間のことを言います。

給食センターの大きな釜で炊いたごはんを食べているみなさんは、まさしく「同じ釜の飯を食べた仲間」です。

今日は人気メニューのカレーですね。今年度の給食もあとわずかになりました。クラスの友達や先生と一緒においしくいただきましょう。

令和6年 3月 13日(水)

飯山学校給食センター

【献立名】手巻き寿司(酢飯) 牛乳  
(卵焼き)(牛しぐれ煮)(ツナきゅうり)  
キャベツのみそ汁

《今日の丸亀産の食材》  
キャベツ、小松菜、  
葉ねぎ



【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)

今日のめあては「食べる前の手洗いの大切さを知ろう」です。

今日は手巻き寿司です。みなさん、手をきれいに洗えていますか。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、その汚れを別の場所に運んでしまいやすいところです。

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、下痢や嘔吐などの症状が出ます。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。そして、洗い終わりはいつも通り、清潔なハンカチでしっかり水気をふきとり、アルコール消毒をしましょう。

正しい手洗いを心がけ、健康にすごせるようにしたいですね。