

令和5年 6月 13日 (火) 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 ひじきとツナのサラダ
豆腐とチンゲン菜のスープ ㊥さつまいもチップス



【ひとロメモ】

感謝して食べよう

(感謝の心)

みなさんが食べている給食は、丸亀市飯山町にある中央学校給食センターで作られています。幼稚園が2園・こども園が2園・小学校が7校・中学校が3校、全部で約5100人分の給食を作っています。

さて、ここで問題です。この5100人分の給食を作るために、今日は何人の人が調理したでしょうか。

①10人 ②20人 ③40人

正解は③の40人です。

一人当たり約130人分の給食を作っていることになります。調理員さんは、みなさんにおいしく食べてもらえるようにがんばって作ってくれています。今日のハンバーグも1つ1ついいねいに丸めて手作りをしてくれました。ぜひ、作っている人の思いを大切に、感謝して食べましょう。

令和5年 6月 13日(火) 第二学校給食センター

(献立名) 黒糖パン 牛乳 白身魚のさくさく揚げ
ジャーマンポテト ジュリアンスープ



【ひとロメモ】

じゃがいもについて知ろう

(健康によい食事のとり方)

じゃがいもは、カレーやサラダなどいろいろな料理の食材に使われています。世界では、米や小麦のように「じゃがいも」を主食とし、エネルギー源としている国、ドイツなどがあります。

今日の給食の「ジャーマンポテト」は、ゆでた「じゃがいも」とベーコン、たまねぎなどを炒めた料理です。

「ジャーマンポテト」という名前は、日本で外国語の単語をもとに作った言葉で、英語の German (ジャーマン)「ドイツの」と potato(ポテト)「じゃがいも」を、つないだ言葉です。

旬の「じゃがいも」を使った料理です。おいしくいただきます。

令和5年 6月 13日(火) 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 ひじきとツナのサラダ

豆腐とチンゲン菜のスープ (中: さつまいもチップス)

《今日の丸亀産の食材》

キャベツ、チンゲン菜、小松菜、
きゅうり、玉ねぎ



【ひと口メモ】

感謝して食べよう

(感謝の心)

今日のめあては、「感謝して食べよう」です。

みなさん、きちんと「いただきます」・「ごちそうさま」を言えていますか？食事のあいさつには、それぞれ意味があります。

私たちは、生き物の命をいただいています。そのため、ほかの生き物の命に感謝の気持ちをこめて「いただきます」といいます。また、「ごちそうさま」の「ちそう」とは、食材を育てたり、調理したりと、駆け回っていただきありがとうございました、という意味が込められています。

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、心を込めてあいさつをしましょう。