

令和5年 9月 7日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン チョコ大豆バター(小・中) 牛乳  
なす入りハンバーグ フレンチサラダ ABCスープ



【ひと口メモ】

## 感謝して食べよう

(感謝の心)

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。野菜や魚、家畜などは、食べるために栽培されたり養殖されたり、育てられています。食事の前には、必ず「いただきます」「ごちそうさまでした」のあいさつを心をこめて言いたいです。

また、食事ができるまでには漁師さん、農家の人、配達をする人、料理をつくる人など、多くの人の手がかかっていることを忘れてはいけません。

今日のハンバーグも調理員さんが一つひとついねいに丸めて焼いてくれました。

毎日、一生けんめい働いてくださっているすべての人たちに感謝するとともに水や食べ物などを育ててくれる自然の恵みにも感謝しましょう。

令和5年 9月 7日(木) 第二学校給食センター

(献立名) 黒糖パン 牛乳 大豆と夏野菜のトマト煮  
元気サラダ 【小中】ピオーネ



【ひとロメモ】

## 旬のぶどうを食べよう

(食品を選択する能力)

ぶどうは世界で最も生産量が多いくだものです。日本では、フルーツとしてそのまま食べる人が多いですが、世界中で作られるぶどうの約80%はワインの原料になります。湿気が多い日本では気候に合わせ、ヨーロッパぶどうとアメリカぶどうを交配して作られた品種が多く、ぶどう栽培が本格的に始まったのは明治時代からです。

今日の給食のぶどうは大きな粒の「ピオーネ」という品種です。味わって食べてくださいね。

2学期の給食でも旬のものをどんどん使っていきたいと思います。

令和5年 9月 7日(木) 飯山学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン (小・中：チョコ大豆バター)  
牛乳 なす入りハンバーグ  
フレンチサラダ ABC スープ

《今日の丸亀産の食材》  
なす



【ひとロメモ】

## パスタについて知ろう

(食文化)

今日のめあては「パスタについて知ろう」です。みなさんは、パスタと聞くとどのようなものが思い浮かびますか？スパゲティやフィットチーネ、マカロニなど…きっと多くの人は長い棒状のパスタを想像したと思います。

そんなパスタの歴史は古く、1000年以上前の古代ローマ時代まで遡ります。最初は、小麦粉と水で練って焼いたもの切って食べていたようです。そんな長い歴史をもつパスタがイタリア料理として有名になったのは、1492年のコロンブスによるアメリカ大陸発見です。その発見によってとうもろこし、じゃがいも、トマトがヨーロッパにもたらされ、17世紀後半トマトソースパスタが世界中に広がっていきました。

では、パスタは全部で何種類あるのでしょうか？(5秒まつ)

正解は、650種類もあるそうです。給食でよく使われているのは、ショートスパゲティ、マカロニ、コンキリエ、パステイーニです。今日は、パステイーニをスープで使用しています。美味しくいただきます。