

令和6年 4月 9日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 黒糖パン 牛乳 たけのこと鶏肉のチリソース煮
ビーフンスープ ヨーグルト



【ひとロメモ】

協力して配膳をしよう

(社会性)

毎日の給食の準備は、協力してできていますか？

給食当番の人は、まず服装を整え、きれいに手を洗います。静かに並んでクラスの給食をとりに行き、配膳の準備をします。ルールを守り、特に重いものや熱い汁などを運ぶ時は、転んだり、こぼしたり、やけどをしないように安全に気をつけます。配膳の時には、食缶にできるだけ残さないように盛り付けます。当番でない人は、配膳中に静かに待ちます。決められた時間に「いただきます」をするためには全員の協力が必要です。手早く準備をして、楽しい給食の時間を作りましょう。

また、今日のビーフンスープにはうずらの卵が入っています。しっかりよくかんで食べましょう。

令和6年 4月 9日（火） 第二学校給食センター

（献立名） 小型コッペパン 牛乳 ブロッコリーサラダ
ミートスパゲティ はっさく



【ひとロメモ】

旬のはっさくについて知ろう

（食文化）

今日の給食のはっさくは、丸亀市内で栽培されているものです。最もおいしく食べられる完熟のものが、3月から4月中旬ぐらいまでと言われており、今が一番おいしい時期です。はっさくは日本が原産のミカンで、江戸時代末期に広島県因島市田熊町の浄土寺で原木が発見されたそうです。皮が厚く、中の袋もしっかりとしているのでむかないと食べられません。

はっさくにはビタミンCが豊富に含まれています。また酸味のもとであるクエン酸は、疲労回復と血液をきれいにする働きがあります。

丸亀でとれた旬の「はっさく」を上手にむいて食べましょう。

令和6年 4月 9日(火)

飯山学校給食センター

【献立名】黒糖パン 牛乳

たけのこと鶏肉のチリソース煮

ビーフンスープ ヨーグルト

《今日の丸亀産の食材》
白ねぎ、アスパラガス、葉ねぎ
チンゲン菜



【ひと口メモ】

協力して配膳しよう

(社会性)

今日のめあては「協力して配膳しよう」です。

みなさんは、給食の配膳を協力してできていますか？また、給食を食べる時間を短いと感じている人はいませんか？

学校での給食の時間は限られています。その時間の中で、配膳をして、食べて片づけなければなりません。まずは、給食の準備を早く行うことが大切です。早く配膳するためには、クラス全員で協力して取り組まなければなりません。配膳をする人、食器を配る人、それぞれの人が自分にまかされた役割を行うことで、早く配膳ができ、食べる時間を十分に確保することができます。

さて、今日のみなさんの配膳方法はどのようなものでしょうか。ふりかえってよかったこと、できなかったことを明日からの給食の時間に活かしましょう。