

令和4年 12月 1日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 スイートロール 牛乳 ボンゴレスパゲッティ
小松菜のサラダ きなこビーンズ



【ひと口メモ】

手をしっかり洗おう

(食品を選択する能力)

冬の時期は、水道の水も冷たくなり、つい手洗いがおろそかになっていませんか。手はさまざまなものにふれるため、細菌やウイルス、汚れがつきやすいので、手をきれいに洗うことは、インフルエンザやノロウイルスなどの感染症を防ぐ上でとても重要です。

指先を水で流しただけの場合は、手についた細菌を洗い落とすことができず、菌が多くのかってしまいます。石けんを使って丁寧に手を洗うようにしましょう。

また、指と指の間や指先、手首などは洗い残しやすいところです。石けんをつけるだけでなく、よく泡立てて洗うことが大切です。

かぜなどにかからないためにも毎日、手洗いをしっかり行いましょう。

令和4年 12月 1日(木) 第二学校給食センター

(献立名) 米粉パン 牛乳 白菜とコーンのシチュー
ひじきとツナのサラダ りんご



【ひとロメモ】

冬野菜 白菜について知ろう

(食文化)

クイズです。冬の畑に縄でしばった白菜を見かけることがあります。どうしてでしょうか。

1. 土の中から抜きやすくするため
2. 形をよくするため
3. やわらかく、甘くするため

答えは、3番の「やわらかく甘くするため」です。

白菜は、寒い冬に霜にあたらないようにするため、外の葉を縄でしばり、畑にそのまま置いて冬をこさせることで、繊維がやわらかくさらに甘みが増すのです。

寒い冬にも、おいしい野菜を収穫するために農家の方が工夫しながら育てた白菜を今日はシチューでおいしくいただきます。

令和4年 12月 1日(木)

飯山学校給食センター

【献立名】 スイートロールパン 牛乳
ボンゴレスパゲティ
小松菜のサラダ きなこビーンズ

《今日の丸亀産の食材》
パセリ 小松菜
にんにく



【ひと口メモ】

手洗いをしっかりしよう

(食品を選択する能力)

今日のめあては「手洗いをしっかりしよう」です。

冬は、インフルエンザやノロウイルスなどの感染症が流行る時期です。

感染症の予防で大切なことは、手洗いです。特に食事の前には、必ず石けんをつかって、丁寧に洗いましょう。

手洗いはしっかりできて、目には見えない菌が周りには、たくさん付着しています。特に床はトイレとつながっているところですよ。給食の食器カゴ、食缶、フタは絶対に床に置かないようにしましょう。

また、給食が始まる前に給食当番の健康チェックをすることになっていますが、はき気や下痢などの症状がある人は当番を代わってもらうようにしましょう。

これらのことに気をつけて、みんなで給食の環境を整えましょう。