

令和4年 11月 22日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 小型コッペパン 牛乳 ミートカレースパゲティ
キャベツのアーモンドサラダ りんご



【ひとロメモ】

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、育てられたりしています。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しょう。

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。

11月23日は、勤労感謝の日です。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いたししょう。

令和4年 11月 22日(火) 第二学校給食センター

(献立名) 米粉パン 牛乳 ひじきバーグ
フレンチサラダ 食べて菜のスープ キャンディチーズ



【ひとロメモ】

地産地消について知ろう

(食品を選択する能力)

みなさんは、「地産地消」という言葉を知っていますか？地産地消とは、「地域生産・地域消費」の略で、地域で生産されたものを地域で消費しようという取り組みのことです。

地産地消には、さまざまなよい面があります。つくる人と食べる人の距離が近く、より新鮮なものが食べられ、だれがどのように作っているかがわかるため安心が得られます。

それだけでなく、輸送に伴う二酸化炭素の排出量を減らすことができ、環境にもいいです。

丸亀市の給食では、できるだけ地域でとれた野菜などを使うようにしています。今日の給食の「食べて菜」は丸亀市内とその周辺の農家の方が育てたものです。

地産地消で、農家の人、食べる人、地球にもやさしい選び方をしていきたいですね。

令和4年 11月 22日(火)

飯山学校給食センター

【献立名】小型コッペパン

牛乳 ミートカレースパゲティ

キャベツのアーモンドサラダ りんご

《今日の丸亀産の食材》

小松菜、きゅうり、
キャベツ、にんにく



【ひと口メモ】

旬の果物 りんごについて知ろう

(感謝の心)

今日のめあては「旬の果物 りんごについて知ろう」です。

日本で広くりんごが栽培されるようになったのは、明治4年にアメリカから75品種のりんごの苗木を取り寄せたことに始まります。日本はその後、りんごの生産に力を入れ、数多くの品種ができました。

現在、日本で最も生産量の多いりんごの品種は「ふじ」で、近年アメリカやニュージーランドでも人気が高く、栽培が始められているそうです。

りんごは、涼しい気候を好むので、特に東北・北海道で栽培が盛んです。その中でも、青森県、長野県が有名な産地です。最近では、低温貯蔵されるので、ほとんど年中食べられるようになりました。

今日のりんごは、青森県と長野県のもので、育ててくれた人に感謝していただきましょう。