

令和4年 11月 24日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン(幼稚園、郡家こども園、栗熊小、岡田小、綾歌中は揚げパン)
黒豆きなこクリーム(コッペパンの小・中)
牛乳 白菜と肉団子のスープ ポテトサラダ



【ひとロメモ】

旬の食材、白菜について知ろう

(心身の健康)

白菜は種は小さいのに、種を植えて2ヶ月ほどで1玉3kgまで育つ、生命力にあふれた野菜です。4~6月に出回る春白菜、7~8月の「夏白菜」、9月から3月に出回る「冬白菜」と、年中白菜が栽培されています。

その中でも最も生産量が多く、1玉の重量が重いのが「冬白菜」です。冬の寒い朝、霜がおりることもあります。そんな時白菜は自分自身が凍ってしまわないように、体を守ります。このときに白菜の体の中のでんぷんを糖に変えます。その結果、甘みが強い、おいしい白菜になります。

今日は白菜と肉団子が入ったスープです。旬の甘くておいしい白菜をいただきましょう。

令和4年 11月 24日(木) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 牛乳 白菜と肉団子のスープ煮
ポテトサラダ きなこビーンズ



【ひとロメモ】

配膳の仕方を考えよう

(社会性)

給食を食べる時間が短いと感じている人はいませんか？もし、食べる時間が足りないと感じているなら、配膳に時間がかかっていることはありませんか？

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、食べて片づけなければいけないので、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、手洗いをし、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。

明日からの配膳の仕方にいかしましょう。

令和4年 11月 24日(木) 飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン (きなこ揚げパン: 富熊小学校、飯山こども園)

(小・中: 黒豆きなこクリーム) 牛乳

白菜と肉団子のスープ ポテトサラダ

《今日の丸亀産の食材》
チンゲン菜



【ひと口メモ】

旬の白菜について知ろう

(勤労と感謝)

今日のめあては、「旬の白菜について知ろう」です。

白菜はキャベツと同じアブラナ科の野菜です。原種は地中海沿岸が原産地とされていますが、白菜として発達したのは中国北部で、今から約1400年前の、7世紀頃に最初の白菜の形が誕生したと考えられています。最初は丸くならない不結球型で、16~18世紀頃に今のように葉が丸く結球するようになったといわれています。

日本には、江戸時代末期にやってきたそうで、本格的につくられるようになったのは今から約120年ほど前と、比較的新しい野菜なのだそうです。今では、私達日本人にとって、冬の食卓には欠かせない野菜ですね。

感謝の気持ちで、味わって食べましょう。