

令和4年 11月 29日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 米粉パン 牛乳 ひじきハンバーグ 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】

## 食べて菜について知ろう

(感謝の心)

三択クイズをします。今日の給食のスープに入っている食べて菜は種を植えてから、どのくらいで収穫されたでしょう。

① 1ヶ月

② 1ヶ月半

③ 2ヶ月

答えは、②の1ヶ月半です。今日の給食の食べて菜の種は10月中旬に植えられました。約40日間、農家の方が天気を見ながら、水やりをし、肥料をやり、大切に育ててくれました。さらに冬になると、寒くなるので成長が遅くなり、収穫できるまでに2ヶ月もかかります。

農家の方が大切に育ててくれた食べて菜を感謝していただきましょう。

令和4年 11月 29日(火) 第二学校給食センター

(献立名) 小型コッペパン 牛乳 ミートスパゲティ  
五目サラダ みかん



【ひとロメモ】

## はしの由来を知ろう

(社会性)

みなさんは、はしをきちんと使えていますか。「はし」という言葉は「挟む」から生まれたという説や、「端」の方を使うからという説、持った形が鳥の「くちばし」に似ているからといった説などがあります。

またもともと「橋」や「柱」と同じ言葉で、あるものとあるものをつなぐものに「はし」という言葉があてられていたという説もあります。食べ物と私たちの体の橋渡しをする「はし」。そのはしを上手に使ってきれいに食べることは、食べ物や料理を作ってくれた人へ感謝の気持ちを表すことにもなります。まさに温かい心の「はしわたし」ですね。

令和4年 11月 29日(火)

飯山学校給食センター

【献立名】 米粉パン 牛乳

ひじきハンバーグ フレンチサラダ

食べて菜のスープ キャンディチーズ

《今日の丸亀産の食材》

キャベツ、きゅうり、  
チンゲン菜、食べて菜



【ひとロメモ】

## 感謝して食べよう

(感謝の心)

今日のめあては「感謝して食べよう」です。

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きましょう。

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。今日の「ひじきハンバーグ」は、給食センター調理員さんの手作りです。ひき肉に玉ねぎ、ひじき、塩コショウなどを混ぜ、一個一個丁寧に焼きあげています。

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や水や食べ物などを育てくれる自然の恵みにも感謝しましょう。