

令和4年 7月 11日(月) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 ししゃものごま揚げ  
小松菜と大豆の和え物 夏野菜のみそ汁



【ひとロメモ】

## かぼちゃについて知ろう

(食文化)

かぼちゃは、別名「南瓜」とも呼ばれ、原産地はアメリカ大陸です。コロンブスによってヨーロッパに持ち帰られ、世界中に広まりました。

日本かぼちゃは、16世紀にポルトガル船によって九州にもたらされたのが始まりです。南の方角から伝わった瓜なので「南瓜」とも中国の「南京」に由来するとも言われています。

私たちが普段食べているのは、西洋かぼちゃという種類で、濃い緑色で大きくて重い、中がオレンジ色をしています。その他にも手のひらにのる小さな「坊ちゃんかぼちゃ」や、大きさや重さを競う「アトランティックジャイアンツ」という500キロ以上のもの、皮も実もオレンジ色の「バターナッツかぼちゃ」などいろいろな種類があります。

今日は、みそ汁にいれています。かぼちゃの甘味を感じながらおいしくいただきましょう。

令和4年 7月 11日(月) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 さばのみそだれかけ  
切り干し大根のごまあえ 夏の月菜汁



【ひとロメモ】

## 食べ残しについて考えよう

(社会性)

みなさん、給食を食べ終わった時に食器には何も残っていませんか？

第二学校給食センターで1日に洗う食器の数は約1万枚です。食器1枚に残したごはんつぶやおかずは、これくらいなら大丈夫と思ってもたくさん数になるとそれだけ洗剤や水を多く必要とします。

また牛乳のストローの袋などのゴミが食器の間にはさまっていると、食器を洗う機械がこわれたり、水がつまる原因にもなったりします。

一人一人が、食器に食べ残さない食べ方やきちんと後片づけをするようにしましょう。小学校4年生では、社会科でごみの処理について学習をしていますね。

環境を守るためにもみんなで気をつけていきたいですね。

令和4年 7月 11日(月)

飯山学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳

ししやものごま揚げ

小松菜と大豆の和え物 夏野菜のみそ汁

《今日の丸亀産の食材》

小松菜、なす、  
葉ねぎ、玉ねぎ



【ひとロメモ】

## 旬のかぼちゃについて知ろう

(食文化)

今日のめあては「旬のかぼちゃについて知ろう」です。

かぼちゃは、別名「南瓜」とも呼ばれ、原産地はアメリカ大陸です。コロンブスによって「じゃがいも」とともに、ヨーロッパに持ち帰られ、世界中に広まりました。

日本かぼちゃは、16世紀にポルトガル船によって九州にもたらされたのが始まりです。南方から伝わった瓜と書き、「南瓜」とも中国の都市である「南京」に由来するとも言われています。

また、かぼちゃは、「カンボジア」を意味する「カンボジャ」がなまったとされています。同じ日本の中でも九州のあたりでは「ぼうぶら」とも呼ばれているようです。

今が旬のかぼちゃを今日は、「夏野菜のみそ汁」使っています。かぼちゃの甘味を感じながらおいしくいただきます。