

令和4年 5月12日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 手作りハンバーグ
小松菜のごまドレッシング和え ABCスープ



【ひとロメモ】

感謝して食べよう

(感謝の心)

毎日給食を食べる前、食べた後に「いただきます」、「ごちそうさま」というあいさつをしますね。

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。給食の時間でも、さまざまな命に対して、感謝の気持ちをこめて「いただきます」のあいさつをしています。

「ごちそうさま」は、漢字で書くと走り回るという意味になります。食事ができるまでには、漁師さん、農家の人、配達をする人、料理を作る人など、多くの人の手が、かかっています。今日の「手作りハンバーグ」は、給食センターの調理員さんが一つ一ついねいに丸めて作ってくれました。

私たちは、食べ物を食べることで、命をつないでいます。感謝して、「いただきます」、「ごちそうさま」のあいさつをしましょう。

令和4年 5月 12日(木) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 大豆ココアバター 牛乳
じゃがいものチーズ焼き 海藻サラダ キャベツと肉団子のスープ煮



【ひとロメモ】

春キャベツについて知ろう

(食品を選択する能力)

食べものクイズです。ヒントを3つ出すので、何の食べものかあててください。

- ①1年中ある野菜です。
- ②冬は甘く、春はやわらかくなります。
- ③畑にはモンシロチョウがよく飛んでいます。

答えは「キャベツ」です。

キャベツは1年中お店に並びますが、春に多く出回る「春キャベツ」は、葉のまきが弱く、ふんわりしていて、とても甘いのが特徴です。

「春キャベツ」の時期は、もう終わりかけていますが、キャベツの甘味を味わいながら今日のキャベツと肉団子のスープ煮を食べましょう。

令和4年 5月 12日(木) 飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン

牛乳 手作りハンバーグ

小松菜のごまドレッシングあえ ABC スープ

《今日の丸亀産の食材》

チンゲン菜、小松菜、
パセリ



【ひと口メモ】

感謝の気持ちを込めて後片付けをきちんとしよう

(感謝の心、社会性)

今日のねらいは、「感謝の気持ちを込めて後片付けをきちんとしよう」です。

「ごちそうさま」の挨拶で食べる時間は終わりになりますが、給食はそこで終わりではありません。みなさんが後片付けをきちんとしてくれると、給食のコンテナの片づけをしてくれる先生や給食センターの調理員さんの仕事がとてもスムーズに進みます。

次の3つのことに気をつけましょう。

食器はきれいにしてお返ししましょう。ごはんつぶや細かい野菜などが食器のまわりについていませんか。また、ストローなどの袋が食器の間にはさまっていると機械の故障の原因になります。食器をきれいにしてからお返ししましょう。

食器は種類ごとに、スプーンの向きもそろえて返しましょう。

牛乳の飲み残しがないようにしましょう。牛乳パックの中に飲み残した牛乳があるとパックをたたむときに牛乳がぽたぽた落ちてしまいます。

一人一人が気をつけて後片付けをきちんとしましょう。