

令和4年 5月31日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 チリコンカーン
いりことナッツのオリーブオイルがらめ マカロニサラダ



【ひとロメモ】

しっかり手を洗おう

(心身の健康)

みなさんは、給食の前に丁寧に手を洗いましたか？いろいろなところにふれる手は、目には見えなくても汚れています。ちょっと水でぬらす程度で洗っても、手についたバイキンを洗い流すことはできません。石鹸でていねいに洗い、水で十分に洗い流しましょう。そして、清潔なハンカチでふきましょう。

今日の給食のように手で持って食べるパンの時には、特に手洗いを丁寧にすることが大切です。

また、給食当番はみんなの給食を運んだり、配膳したりする大切な仕事があるので、しっかり手を洗いましょう。

令和4年 5月 31日(火) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 牛乳 鶏肉のガーリック焼き
ポテトサラダ フォーのスープ



【ひとロメモ】

ベトナム料理について知ろう

(食文化)

今日のスープに入っているめんは「フォー」と言い、ベトナム料理を代表するお米から作られている麺です。

ベトナムは米を主食とする文化で基本的には、日本と同じくごはんとおかず、汁物が食卓が並びます。しかし、ベトナムの朝ごはんは「フォー」で始まります。見た目は日本と言う細いきしめんのような形をしているので、一見日本のうどんのように見えますが、うどんは小麦粉から作られるので、原料が違いますね。

今日の給食では、フォーを使ったスープを取り入れています。米の粉で作った麺のフォーを食べてみてください。

令和4年 5月 31日(火)

飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳
チリコンカン マカロニサラダ
いりことナッツのオリーブオイルがらめ

《今日の丸亀産の食材》
きゅうり、玉ねぎ、
じゃがいも



【ひとロメモ】

手をよく洗おう

(食品を選択する能力)

今日のねらいは、「手をよく洗おう」です。

みなさんは、給食前に必ず手洗いをしていますよね？ 手洗いは、食中毒を予防する3つのきまり、① 菌をつけない ② 菌を増やさない ③ 菌をやっつける、のうち、一番最初の、①菌をつけない にあたります。

手の中で、菌がたくさんひそみやすいところは、爪や指先、指の間、親指のまわり、手首、手のしわです。これらの場所を特に注意して手洗いをしましょう。また、水だけではなく、せっけんを使って洗い、きれいに泡を流しましょう。最後に清潔なハンカチで手を拭いたら手洗い完了です。

自分のためにはもちろん、当番の人は周りの人のためにもきちんと手洗いをしましょう。