

令和4年 4月 8日 (金) 中央学校給食センター

【献立名】 春の香り寿司 牛乳 かぼちゃの天ぷら
春キャベツのごまあえ 豆腐のすまし汁



【ひとロメモ】

葉ごぼうを味わおう

(食文化)

今日の給食の春の香り寿司には、葉ごぼうが入っています。そこで、葉ごぼうについてクイズをします。

問題 葉ごぼうは植物のどの部分を食べているでしょう。

①根っこ ②葉っぱ ③茎

クイズの答えは、①②③全部正解です。根っこと葉っぱ、茎のすべての部分が食べられます。

葉ごぼうは、根っこの部分だけでなく、茎や葉の部分も食べることができる香川県の代表的な郷土野菜です。そのため、昔から香川県では好んで食べられており、「春を告げる野菜」ともいわれています。

今日の葉ごぼうは、丸亀市内の農家の方が作ってくれました。春の味を味わいましょう。

令和4年 4月 8日(金) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 肉じゃが
キャベツの即席漬け ししゃものごまあげ



【ひとロメモ】

安全・衛生に気をつけた給食の準備をしよう

(社会性)

今日のめあては、「安全・衛生に気をつけた給食の準備をしよう」です。

新しいクラスになり、給食の準備がスムーズに行えるよう、みんなで協力してすすめていけますね。

まずは安全や衛生に気をつけることを確認しましょう。

準備の前には、石けんを使って手を洗い、きれいなハンカチで手をふき、消毒しましょう。水気が残っていると消毒の効果が減ってしまいます。服装をととのえることも基本的なことですね。

教室は、窓を開けて空気を入れ替え、配膳台をふき、消毒をします。

食器や食缶には重たいものや熱いものがあります。コンテナから食缶をとりだす時や運ぶ時は、こぼさないように気をつけましょう。また、食器かごや食缶や蓋は、使用する前も後も床に置かないようにして、衛生的に扱っていきましょう。

令和4年 4月 8日(金) 飯山学校給食センター

【献立名】春の香り寿司

牛乳 かぼちやの天ぷら
春キャベツのごまあえ 豆腐のすまし汁

《今日の丸亀産の食材》
葉ごぼう、キャベツ、チンゲン
菜、葉ねぎ



【ひとロメモ】

葉ごぼう

(食文化)

今日のめあては、「葉ごぼうについて知ろう」です。

香川県は昔から雨が少なく、「ひでり」の多い地域で、お米があまりとれませんでした。そのため、お米で作る「おすし」は、春や秋のお祭りやお祝いごとなどの「ハレの日」のごちそうでした。

地域によって「ちらしずし」「ばらずし」「かきませずし」とも呼ばれ、香川県の郷土料理のひとつです。おすしの具には、その季節にその地域でとれる旬の食べ物を入れて、季節感を出す工夫がされてきました。

今日のおすしの中には、春が旬の「葉ごぼう」が入っています。根も茎も食べることができる香川県の代表的な野菜で、丸亀市の農家の方が今日のために育ててくれたものを使っています。

春の香りを楽しみながらいただきます。