

令和4年 4月12日(火)

中央学校給食センター

【献立名】 米粉パン 牛乳 春野菜のポトフ

いりことナッツのオリーブオイルがらめ いちご入りフルーツポンチ



【ひとロメモ】

春野菜について知ろう

(食文化)

今日の給食には春野菜が入っています。セロリ、春キャベツ、新たまねぎがそうです。

セロリは、独特の香りとみずみずしくシャキシャキとした歯ごたえが魅力の春の野菜です。香川県産のセロリは、1月～5月ごろまでおいしく食べることができます。

春キャベツはその名の通り、春が旬の野菜です。普通のキャベツと違って葉が軟らかく、玉が軽いのが特徴です。

たまねぎは年中出回っていますが、3月、4月頃のもののは新たまねぎと呼ばれています。甘味が強く、やわらかい食感です。

今しか食べられない春野菜を使ったポトフを味わっていただきましょう。

令和4年 4月 12日(火) 第二学校給食センター

(献立名) さぬきの夢パン 【小中】黒豆きなこクリーム 牛乳
うずら卵とチンゲンサイのクリーム煮 ひじきとツナのサラダ



【ひとロメモ】

パンの正しい食べ方を知ろう

(社会性)

みなさんは、パンをどのようにして食べていますか？

パンの正しい食べ方は、一口で食べられるくらいの大きさにちぎって食べます。

口を大きく開けてパンをかぶりついたり、中のやわらかいところだけをくりぬいて食べたりするのは、正しいマナーではありません。また、口の中にパンをいっぱい入れるのは、のどにつまる原因になります。

サンドイッチやハンバーガー以外のパンの時は、一口ちぎってパンの味を味わいながら食べるようにしましょう。

令和4年 4月 12日(火)

飯山学校給食センター

【献立名】米粉パン

牛乳 春野菜のポトフ

いりことナッツのオリーブオイルがらめ

いちご入りフルーツポンチ

《今日の丸亀産の食材》

チンゲン菜、セロリ、キャベツ、
パセリ、いちご



【ひとロメモ】

いちご

(感謝の心)

今日のめあては「いちごについて知ろう」です。

果物の実はふつう子房が膨らんだものですが、いちごは花の付け根の部分を食べています。本当のいちごの実は、じつは表面の小さなツブツブなのです。さらに園芸学上はいちごはスイカと同じく野菜に分類されます。

今日のいちごは、丸亀市内の農家さんが育てたものです。いちごの作業をする時に気をつけていることは、いちごを傷つけないように収穫し、パックにつめることだそうです。

生産者の方に感謝して、旬のいちごをおいしくいただきましょう。