

令和5年 1月 17日 (火) 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 鶏肉のガーリック焼き 元気サラダ  
豆腐とレタスのスープ 焼きプリンタルト (小・中のみ)



【ひとロメモ】

## 丸亀市内産のにんにくについて知ろう

(感謝の心)

にんにくは少し料理に入れるだけで味や香りにアクセントが付き、よりおいしく料理を仕上げることができます。給食でもパスタや炒め物など、様々な料理に使っています。

給食に使っているにんにくは全て丸亀市内で生産されたもので、生産者は鈴木茂昌さんと、内海千代子さんです。1年間で約180kgものにんにくを使いますが、お二人が育ててくれています。

今日の給食では、鶏肉のガーリック焼きのにんにくを使っています。感謝の気持ちをもって、残さずいただきましょう。

令和5年 1月 17日(火) 第二学校給食センター

(献立名) 【幼・小・小手島中】 きなこ揚げパン 【西中】 コッペパン 牛乳  
香川県産冬野菜のシチュー ブロッコリーサラダ 【中】 ココアワッフル



【ひとロメモ】

## 揚げパンについて知ろう

(感謝の心)

みなさんのお父さんやお母さんが子どもの頃から給食の人気メニューに「あげパン」があげられていました。この「あげパン」、じつは学校給食が戦後再開された頃に東京都大田区で誕生しました。当時は食べ物が不足し、給食は子どもたちの一番の楽しみでした。ある日、かぜで多くの子が学校を休みました。今は、きまりでできませんが、昔は休んだ子の家によく友だちが給食のパンを届けてくれたのです。でも、パンは置くとすぐ固くなってしまいます。「揚げてみようか・。」調理員さんのひらめきが、あげパンの誕生につながりました。あげパンが生まれた陰には、調理の方々の温かい気持ちがあったのですね。

今日のきなこ揚げパンは、丸亀市第二学校給食センターの調理員さんがコッペパンを油で揚げながら1つずつ、きなこがまんべんなくつくように気をつけました。おいしく食べてください。

令和5年 1月17日(火) 飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳

鶏肉のガーリック焼き 元気サラダ

レタスとねぎのスープ (小中:焼きプリンタルト)

《今日の丸亀産の食材》  
キャベツ、葉ねぎ



【ひと口メモ】

## 富熊小のリクエスト献立をおいしく食べよう

(感謝の心)

今日のめあては、「富熊小のリクエスト献立をおいしく食べよう」です。

今日の給食は、富熊小学校の6年生が考えてくれました。テーマは「地域の野菜と健康にいい給食」です。地域の野菜として香川県で生産が盛んなレタスを使い、旬のねぎはかぜの予防になるように、みんなの健康を願って工夫してくれました。

献立を考えるときは、ごはんやパンなどの主食、魚や肉、卵料理の主菜、野菜やきのこ、海藻を使った副菜をそろえることで、黄・赤・緑の3つのグループの食べものがそろい、自然と栄養バランスのよい献立をたてることができます。

そして、食べる人のことを考えながら、組み合わせていく事も、とても大切なことです。

献立を考えてくれた人に感謝の気持ちを持っていただきましょう。