

平成 29 年 4 月 27 日 (木)

中央学校給食センター

【献立名】セルフハンバーガー 牛乳 ちんげん菜のスープ いちご



【ひと口メモ】

🌟🌟 しっかり手を洗おう 🌟🌟

(食事と安全・衛生)

今日は、人気のセルフハンバーガーです。コップパンに手作りハンバーグとゆで野菜を上手にはさんで食べましょう。

さて、みなさん、給食の前の手洗いは、きちんとできましたか？ちょっと水で湿らす程度に洗ったのでは、手についたバイキンを洗い流すことはできません。

石けんで、ていねいに洗い、あとは手がぬるっとしなくなるまで、水で十分に洗い流しましょう。そして、給食用のハンカチでふきましょう。

今日の給食のように、手に持って食べるパンの時には、特に、手洗いをきちんとすることが大切です。また、給食当番さんは、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、しっかり手を洗うことを忘れないでください。



平成 29 年 4 月 27 日 (木) 第二学校給食センター

【献立名】

小型コッペパン 牛乳 カレースパゲティ
アスパラガスとツナのサラダ いちご プロセスチーズ



【ひとロメモ】

アスパラガス

アスパラガスの原産は南ヨーロッパからロシア南部といわれており、香川県では昭和43年から、食用アスパラガスの生産が始まりました。香川県産のアスパラガスは、瀬戸内の温暖な気候と、栄養のある土壌での栽培のため、太くて甘みがあり、非常に柔らかいです。そのため、食べやすいと人気があります。

香川県が開発したオリジナル品種「さぬきのめざめ」は、他の品種に比べて、頭の部分のしまりがよく、見た目が美しいこと、春の芽覚めが早いこと、寒さの厳しい1月から収穫できるという特徴があります。

今日の給食ではサラダとして登場しています。アスパラガスの食感を楽しみながら食べてくださいね。



平成29年 4月 27日(木) 飯山学校給食センター

【献立名】

セルフバーガー 牛乳
チンゲンサイのスープ いちご

《今日の丸亀産の食材》

玉ねぎ・キャベツ・チンゲンサイ・いちご



【ひと口メモ】

しっかり手洗いをしよう！

ばい菌はトイレや運動場、教室の中にもたくさんいます。また、みなさんの手にも目には見えないばい菌やウイルスがたくさんついています。ウイルスがついた手で食べ物を食べると、ウイルスが体の中に入ってたくさん増え、熱が出たり、おなか痛くなったりしてしまいます。そのため、きちんと洗う必要があります。

手を水でぬらしただけでは、ばい菌やウイルスはきれいに落ちてくれません。石けんをしっかりと泡立てて、ていねいに手を洗うようにしましょう。そして清潔なハンカチで手をふきましょう。

