

平成 29 年 9 月 4 日 (月)

中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 魚のコチュジャン風味
キャベツのしらすあえ 豚肉とごぼうのみそ汁



【ひとロメモ】

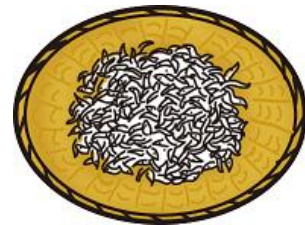
しらすを味わおう

(食事と文化)

給食クイズをします。今日のキャベツのしらすあえには、小さな魚が入っています。これが「しらす」です。では、このしらすは、次のうちどの魚の子供もでしょう。

- ① さば
- ② あじ
- ③ いわし

答えは、③のいわしです。「しらす」は主にかたくちいわしの卵からかえって間もない魚のことをいいます。給食で使っているしらすは、瀬戸内海でとれ、すぐにゆでて、冷やし、天日干されたものです。頭からしっぽまで丸ごと食べられるので、カルシウムをたっぷりとることができますよ。味わっていただきましょう。



平成 29 年 9 月 4 日 (月) 第二学校給食センター

【献立名】

麦ごはん 牛乳 なす入りマーボー豆腐
バンバンジーサラダ 冷凍みかん



【ひと口メモ】

「食中毒予防」について

(食事と安全・衛生)

9月に入りましたが、まだ暑い日が続いていますね。このように暑い時期には、食中毒にも気をつけなくてはなりません。

食中毒を予防するためには、3つのステップがあります。

「つけない、増やさない、やっつける」です。わたしたちができることはこの中でも特に、「つけない」です。食中毒の原因になる菌は、身の回りにいて、手には様々な菌やウイルスがついています。手についた菌をしっかりと洗い落とすことで、食中毒を防ぐことができます。元気に過ごすためにも、手洗いをきちんとしましょう。

平成 29 年 9 月 4 日 (月)

飯山学校給食センター

【献立名】

麦ごはん 牛乳 魚のコチュジャン風味
キャベツのしらすあえ 豚肉とごぼうのみそ汁

《今日の丸亀産の食材》

米・葉ねぎ・きゅうり



【ひとロメモ】

食器を正しく並べよう！

食器が正しく置かれているか確認しましょう。左の手前に麦ごはん、右の手前に豚肉とごぼうのみそ汁、奥に魚のコチュジャン風味、キャベツのしらすあえです。

今日のようなごはんの日は、左側にごはん、右側に汁物、奥に主菜・和え物を置きます。配膳図を参考に、みんなで考えながら、盛り付けましょう。

食事のマナーとは、一緒に食事をする人同士が、お互い気持よく食事を囲むことができるように、また、食事や食材を作ってくれた人たちに、感謝の気持ちを表すものです。食器の並べ方も、食事のマナーでとても大切なことです。給食で練習していきましょう。

