

平成 30 年 4 月 19 日 (木)

中央学校給食センター

【献立名】 ミルクパン 牛乳 ポークビーンズ ひじきとツナのサラダ
小えびのから揚げ 清見オレンジ



【ひとロメモ】

地産地消について知ろう

(勤労と感謝)

「地産地消」とは、地域でとれた食べ物をその地域で消費しようという取り組みです。その地域でとれたものなので、新鮮で安心して食べられ、地域を活性化させるなど良いことがあります。

給食でも、「地産地消」の取り組みとして、香川県産や丸亀市産の食べ物を積極的に使っています。今日の給食では、香川県産の食べ物は、牛乳と小えび、パセリ、清見オレンジで、丸亀市産はキャベツと、にんにくです。各家庭へ配布している献立表には、香川県産の食材を太字で記載しています。

野菜などを作ってくれている丸亀市内の農家さんは、みなさんがおいしく食べてもらえるよう、努力して、大切に作ってくれています。作ってくれた方に感謝の気持ちを込めて、残さずいただきましょう。

平成 30 年 4 月 19 日 (木) 第二学校給食センター

【献立名】

黒糖パン 鶏肉のレモンあえ ポテトサラダ ジュリアンスープ



【ひとロメモ】

時間内に食べよう

(食事環境の整備)

新しいクラスで給食の準備がスムーズにできるようになってきましたか？次は時間内にしっかり食べられるようにがんばりましょう。

友達とおしゃべりに夢中になりすぎて食べるのが止まっている人はいませんか？

給食は、みなさんの成長に合わせて栄養を考えて作っているので、学年が上がるとその分、量も多くなっています。午後から部活動の時間までしっかり活動ができるように限られた給食時間の中で、ごちそうさまの時間を守って残さず食べられるようにしましょう。

平成 30 年 4 月 19 日 (木)

飯山学校給食センター

【献立名】

ミルクパン 牛乳 ポークビーンズ

ひじきとツナのサラダ 小えびのからあげ 清見オレンジ

《今日の丸亀産の食材》
にんにく・キャベツ



【ひと口メモ】

清見オレンジ



(食事と文化)

清見オレンジは静岡県静岡市清見区にある果樹試験場で、「宮内早生温州」と「トロビタオレンジ」を交配して作られました。温州みかんの甘さと、オレンジの香りを受け継いだ果物です。オレンジに比べると皮がむきやすく、果肉もやわらかくジューシーなので、食べやすいですよ。

栄養面では、ビタミンCが多く、食物繊維が含まれています。そのため、かぜ予防や肌を健康にする働きがあります。今日の清見オレンジは香川県産です。地元のおいしい清見オレンジを味わってください。