

【献立名】 コッペパン 牛乳 鶏肉とカシューナッツの揚げ煮
海藻サラダ ポテトとコーンのスープ びわ



【ひとロメモ】

旬の果物 びわ

(食事と文化)

びわは旬が6月で、初夏の味覚を代表するくだものです。びわという名前が楽器のびわに形が似ているところから、この名前がつけられたようです。

香川県では、高松市や善通寺市などで多く栽培されています。「もぎ」という甘味が強く、酸味の少ない、実のやわらかい品種と、「たなか」という少し大きめで、やや酸味の強い品種の2種類が栽培されています。カロテンや食物繊維が多く含まれ、体の調子を整える働きをします。

びわの中に大きな種があるので、食育資料に載せているびわの食べ方を確認しながら、上手に皮をむいて食べましょう。



平成 30 年 6 月 14 日 (木) 第二学校給食センター

【献立名】 コッペパン りんごジャム 牛乳 照り焼きチキン
ごまネーズサラダ 野菜スープ



【一口メモ】

食事前の手洗いについて

(食事と安全・衛生)

みなさんは、給食の前にきちんと手を洗っていますか？午前中、学校で活動している手にはたくさんの目には見えないバイ菌がついています。そのため、そのまま給食の配膳をしたり、パンを食べたりすると、バイ菌がみなさんの口の中へ入り、食中毒をおこしてしまうかもしれません。今日は手洗いのチェックをしてみましょう。

- ①石けんをよく泡立てましたか？
- ②指先、指の間、手のひらと甲、親指、手首まできちんと洗いましたか？
- ③水で泡をしっかり、洗い流しましたか？
- ④きれいなハンカチでふきましたか？ 正しく手洗いをして、安全に給食を食べましょう。

【献立名】 コッペパン 牛乳 鶏肉とカシューナッツ
の揚げ煮 海草サラダ ポテトとコーンのスープ
びわ

《今日の丸亀産の食材》
じゃがいも、にんじん、玉ねぎ
きゅうり、キャベツ



【ひとロメモ】 (食事と文化)

びわ

びわは旬が 6 月で、初夏の味を代表するくだものです。びわという名前は楽器のびわの形に似ているところから、この名前がつけられたようです。

香川県では、高松市や善通寺市などで多く栽培されています。「もぎ」という甘味が強く酸味の少ない、実のやわらかい品種と「たなか」という少し大きめで、やや酸味の強い品種の 2 種類が主に栽培されています。カロテンや食物繊維が多く含まれ、体の調子を整える働きをします。

今日は香川県でとれた「もぎ」という品種のびわです。中に大きな種がありますので、各クラスに配っているびわの食べ方を参照にしながら、上手に皮をむいて食べましょう。