

平成 30 年 11 月 6 日 (火)

中央学校給食センター

【献立名】 レーズンパン 牛乳 いかのさらさ揚げ  
キャロットサラダ 卵とコーンのスープ



【ひとロメモ】

## しっかり手洗いをしよう

(食事と安全・衛生)

少しずつ寒くなり、かぜやノロウイルスが流行する季節になりました。かぜやノロウイルスの原因となるウイルスは、手から目や鼻、口などの粘膜を通して体内に入る「接触感染」がとても多いとされます。ウイルスは、自分では増えることができませんが、人間の体の中に入ることによって仲間を増やし、人間の体に悪さをします。そのため、食事の前の手洗いは、ウイルスの侵入を防いでくれるので、とても有効な予防法になります。

食事の前は、必ず石けんで手を洗いましょう。



平成 30 年 11 月 6 日 (火) 第二学校給食センター

【献立名】

米粉パン 牛乳 豆腐ハンバーグ かぼちゃサラダ 野菜スープ



【ひとロメモ】

## 地産地消について知ろう

(食事と文化)

みなさんは、「地産地消」という言葉を知っていますか？地産地消とは、「地域生産・地域消費」の略で、地域で生産されたものを地域で消費しようという取り組みの事です。

地産地消には、さまざまなよい面があります。つくる人と食べるひとの距離が近く、より新鮮なものが食べられ、だれがどのように作っているかがわかるため、安心が得られます。

それだけでなく、輸送に伴う二酸化炭素の排出量を減らすことができ、環境にもいいです。

丸亀市の給食では、できるだけ地域でとれた野菜などを使うようにしています。今日の給食では「きゅうり」は丸亀市綾歌町の射場さん、「チンゲンサイ」は丸亀市綾歌町の谷本さんが育てたものです。

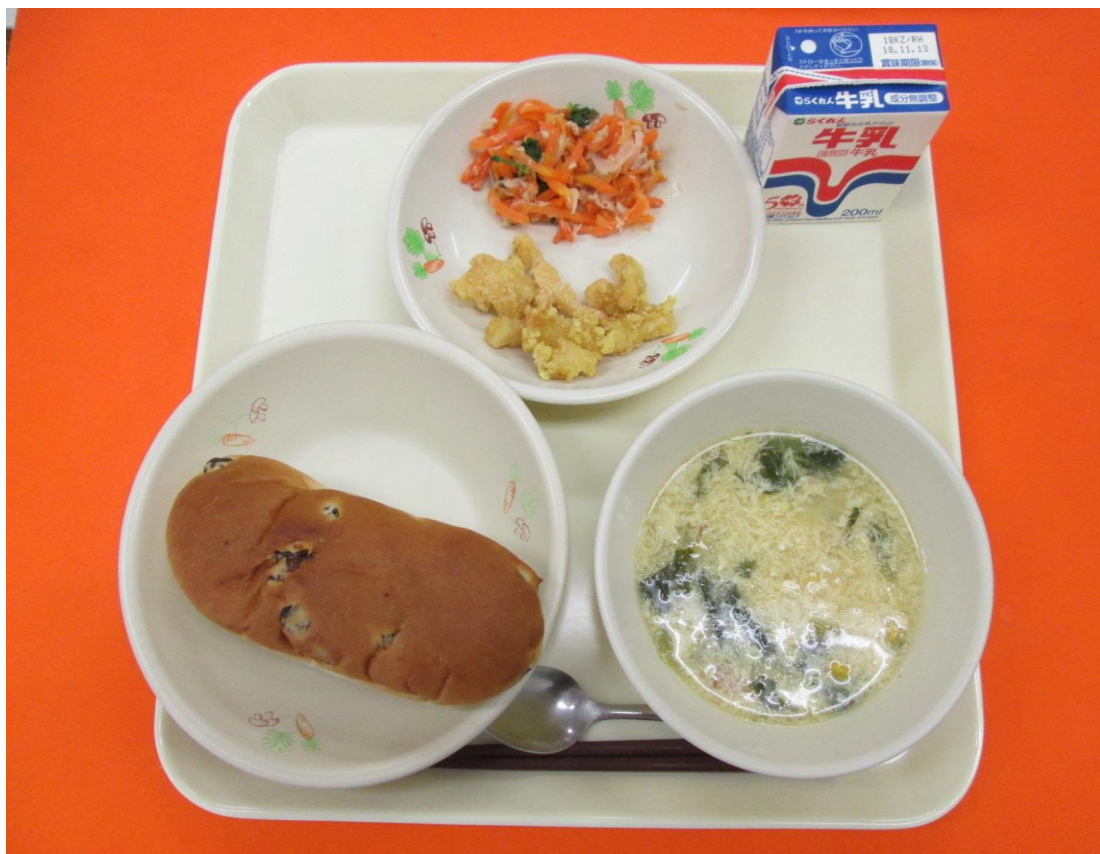
地産地消で、農家の人、食べる人、地球にもやさしい選び方をしていきたいですね。

平成 30 年 11 月 6 日 (火)

飯山学校給食センター

【献立名】 レーズンパン 牛乳  
いかのさらさ揚げ キャロットサラダ  
卵とコーンのスープ

《今日の丸亀産の食材》  
チンゲン菜



【ひとロメモ】

## 早く配膳をしよう

(食事環境の整備)

今日のめあては「早く配膳して食べる時間をもとう」です。

給食を食べる時間が短いと感じている人はいませんか？

学校での給食の時間は限られています。その時間の中で、配膳をして、食べて片づけなければなりません。まずは、給食の準備を早く行うことが大切です。早く配膳するためには、クラス全員で協力して取り組みましょう。配膳をする人、食器を配る人、それぞれの人が自分にまかされた役割を行うことで、早く配膳ができ、食べる時間を十分に確保することができます。

さて、今日のみなさんの配膳方法はどうでしょうか。ふりかえってよかったこと、できなかったことを明日からの給食の時間にいかしましょう。