

【献立名】 麦ごはん 牛乳 おさつコロッセ
キャベツとわかめの酢の物 ふしめん汁



【ひとロメモ】

感謝して食べよう

(勤労と感謝)

私たちは生きていくために、食べ物として、動物や植物の命をもらっています。野菜や魚、家畜などは、食べるために栽培されたり養殖されたり、育てられています。

また、食事ができるまでには漁師さん、農家の人、配達をする人、料理を作る人など、多くの人の手がかかっていることを忘れてはいけません。

今日の「おさつコロッセ」は、給食センター調理員さんの手作りです。じゃがいもとさつまいもをゆでてつぶした後、炒めた肉や玉ねぎをまぜ、同じ大きさに丸めます。それを小麦粉、卵、パン粉の順に衣をつけて油であげました。今日はこの作業を一つ一つ丁寧に繰り返して作りました。

11月23日は、勤労感謝の日でした。毎日、一生けんめい働いてくださっているすべての人たちに感謝するとともに水や食べ物などを育ててくれる自然の恵みにも感謝して、「いただきます」、「ごちそうさまでした」のあいさつを心をこめて言いましょう。

【献立名】

麦ごはん 牛乳 マーボー豆腐 中華風酢の物 みかん



【ひと口メモ】

みかんを味わおう

(食事と文化)

10月からみかんが給食に登場しました。みかんは、手で簡単に皮がむけて食べやすいくだものです。みかんは、冬の果物のイメージですが、10月ごろから収穫されています。10月から「極早生」、「早生」11月頃に「中生」12月ごろから「晩生」と収穫できる時期が違っており、太陽の光や気温によって、晩生になるほど甘くなっていきます。

みかんは果物の中でもビタミンCが多いことが特徴です。ビタミンCは病気に対する抵抗力を高めたり、疲れをとるなどの働きがあり、私たちには必要な栄養素です。

これから旬のみかんを味わっていただきましょう。

平成30年 11月 26日(月)

飯山学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 おさつコロッケ
キャベツとわかめの酢の物 ふしめん汁

《今日の丸亀産の食材》
米、葉ねぎ、きゅうり、キャベツ



【ひとロメモ】

感謝して食べよう

(勤労と感謝)

今日のめあては「感謝して食べよう」です。

私たちは生きていくために、食べ物として、動物や植物の命をもらっています。野菜や魚、家畜などは、食べるために栽培されたり養殖されたり、育てられています。食事の前には、必ず「いただきます」「ごちそうさまでした」のあいさつを心をこめて言いたいです。また、食事ができるまでには漁師さん、農家の人、配達をする人、料理をつくる人など、多くの人の手がかかっていることを忘れてはいけません。今日の「おさつコロッケ」は、給食センター調理員さんの手作りです。さつまいもをゆでてつぶした後、炒めた肉や玉ねぎをまぜ、同じ大きさに丸めます。それを小麦粉、卵、パン粉の順に衣をつけて油であげました。今日はこの作業を一つ一ついねいに約1000回繰り返して作りました。さて、11月23日は、勤労感謝の日でした。毎日、一生けんめい働いてくださっているすべての人たち感謝するとともに水や食物などを育ててくれる自然の恵みにも感謝しましょう。