

平成 31 年 1 月 31 日 (木)

中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 チーズ入りハンバーグ
かぼちゃのサラダ ジュリアンスープ ココアワッフル



【ひと口メモ】

感謝して食べよう

(勤労と感謝)

みなさんが食べている給食は、丸亀市飯山町にある中央学校給食センターで作られています。幼稚園が3園・こども園が1園・小学校が7校・中学校が3校、全部で約5500人分の給食を作っています。さて、ここで問題です。この5500人分の給食を作るために、今日は何人の人が調理したでしょうか。

①40人 ②80人 ③100人

正解は①の40人です。

一人当たり約140人分の給食を作っていることになります。調理作業は、ていねいに、おいしくなるように、そしてみなさんがおいしく食べている姿を想像してがんばって作ってくれています。ぜひ、作っている人の思いを大切に、感謝して食べましょう。

平成 31 年 1 月 31 日 (木) 第二学校給食センター

【献立名】

コッペパン 黒豆きなこクリーム 牛乳 ポークビーンズ
ひじきサラダ りんご



【ひとロメモ】

大豆の栄養を知ろう

(健康によい食事のとり方)

大豆は、たんぱく質という栄養素が多く含まれており、主に体をつくる赤の食べ物です。大豆は豆の仲間ですが、肉や魚と同じようにたんぱく質が多く含まれているので「畑の肉」と呼ばれています。

また、たんぱく質だけでなく、骨や歯を強くするカルシウム、血のもとになる鉄分などを多く含んでいます。

日本人は、古くから大豆を食べてきました。豆腐、油揚げ、しょうゆ、みそなどは全て大豆からできています。大豆から作られた食材も同じように栄養が豊富なので、食べるようにしたいですね。

今日はポークビーンズに大豆をたっぷり入れています。残さず、いただきましょう。

平成 31 年 1 月 31 日 (木) 飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 チーズ入りハンバーグ
かぼちゃのサラダ ジュリアンスープ

《今日の丸亀産の食材》
キャベツ、セロリ



【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。

みなさんが食べている給食は丸亀市飯山町にある飯山学校給食センターで作られています。こども園が1園・小学校が3校・中学校が1校、全部で約2000人分の給食を作っています。さて、ここで問題です。この2000人分の給食を作るために、今日は何人の人が調理したでしょうか。

①20人 ②30人 ③40人 正解は①の20人です。

一人当たり約100人分の給食を作っていることになります。調理作業は、ていねいに、おいしくなるように、そしてみなさんがおいしく食べている姿を想像してがんばって作ってくれています。ぜひ、作っている人の思いを大切に、感謝して食べましょう。