

平成 31 年 3 月 8 日 (金)

中央学校給食センター

【献立名】 手巻き寿司 (牛肉のしぐれ煮、ツナきゅうり、卵焼き) 牛乳  
ふしめん汁 ミックスナッツ



【ひとロメモ】

## 食品ロスについて知ろう

(勤労と感謝)

日本では、まだ食べられるのに賞味期限切れや食べ残しなどで捨てられている食品が、1年間で約646万トンあります。このように捨てられている食品を「食品ロス」といいます。

みなさんが毎日食べている食品は、たとえば農作物の場合、種をまいて肥料をやったり、草取りをしたりして、収穫までに農家の人が、多くの手間をかけて作っています。また、農作物が育つためには、太陽や土や水など、多くの貴重な資源があって、収穫できるのです。

食べ物を捨てるということは、生産者の労力や貴重な資源を無駄にしてしまうことにもつながります。食品ロスを少しでも減らすように、食べ残しをしないなど、一人ひとりができることを考えてみましょう。

平成 31 年 3 月 8 日 (金) 第二学校給食センター

【献立名】 赤飯 牛乳 鶏肉の和風ソースかけ 菜花あえ  
紅白団子のすまし汁 すだちゼリー



【ひと口メモ】

## 卒業のお祝い給食を味わおう

(食事と文化)

日本では、お祝い事があると、赤飯を炊いて祝うという伝統的な食文化があります。昔、赤米というお米があり、この赤米を大切に扱い、特別な日にお米に混ぜて蒸して食べていました。今では、もち米に小豆と小豆の煮汁を入れて、蒸した赤いご飯を赤飯と呼んでいます。日本人にとって赤色は生命力を表す色で、赤いものを食べると、悪いことを追い払う力がつくと考えられていました。そこで、人生の節目などの大切なときに、赤飯を食べるようになったということです。

来週、再来週には、幼稚園の卒園式、小・中学校の卒業式があります。今日は赤飯と、卒業生のみなさんが幼稚園や学校を巣立ち、明るい未来へと羽ばたきますようにと願いを込めた「すだちゼリー」を取り入れたお祝い献立です。しっかり食べて、みんなで卒業をお祝いしましょう。

平成 31 年 3 月 8 日 (金) 飯山学校給食センター

【献立名】手巻き寿司（厚焼き玉子、牛しぐれ煮、  
ツナサラダ）牛乳 ふしめん汁 ミックスナッツ

《今日の丸亀産の食材》  
米、のり、葉ねぎ、大根



【ひと口メモ】(楽しく会食すること)

## 仲間と楽しく食事をしよう

今日のめあては、「仲間と楽しく食事をしよう」です。

みなさんは、「同じ釜の飯を食う」ということわざを知っていますか？これは、同じ釜で炊いたご飯を分け合って食べるということが転じて、苦しいときも楽しいときも生活をともにしてきたかけがえのない仲間のことを言います。

1 年間一緒に給食を食べてきたクラスはどうでしたか？給食センターの大きな釜で炊いたごはんを食べているみなさんは、まさしく「同じ釜の飯を食った仲間」です。仲間と一緒に楽しく食べてよい思い出を作りましょう。

中学 3 年生は今日が最後の給食ですね。これからは、自分で何を食べるか決めていく機会が増えていきます。食べることを粗末にせず、充実した生活を送ってくださいね。今日はクラスのみんなどと一緒に楽しんで給食を食べてください。