

平成 31 年 4 月 9 日 (火)

中央学校給食センター

【献立名】 米粉パン 牛乳 うずら卵とチンゲンサイのクリーム煮
アーモンドいりこ いちご入りフルーツポンチ



【ひとロメモ】

パンの食べ方マナー

(楽しく会食すること)

みなさんは、パンをどのようにして食べていますか？

パンは、一口で食べられるくらいの大きさにちぎって食べるのがマナーの良い食べ方です。

口を大きく開けてパンをかぶりついたり、中のやわらかいところだけをくりぬいて食べたりするのは、正しいマナーではありません。また、口の中にパンをいっぱい入れるのは、のどにつまる原因になります。

さらにパンをちぎる時に、パン皿の上でパンをちぎるようにすると、机や床にパンの粉が落ちずに、きれいに食べることができます。パンの食べ方を見直してみましよう。

2019年 4月 9日 (火) 第二学校給食センター

【献立名】 ミルクパン 牛乳 春キャベツのメンチカツ
ブロッコリーとコーンのサラダ 卵スープ りんご



【ひとロメモ】

春キャベツを味わって食べよう

(食事と文化)

キャベツは年中通して栽培されていますが、春に収穫される春キャベツは、別名「新キャベツ」ともよばれ、巻がゆるく生で食べても柔らかく食べやすいのが特徴です。

キャベツは、日本にはじめ葉ボタンのような観賞用の植物として伝わりました。食用のキャベツは、江戸時代末ごろに欧米から伝わり改良を重ねて現在にいたっています。キャベツはビタミンCが多い野菜です。

今日は、春キャベツとれんこんを小さく切り、牛肉・ぶた肉のミンチ肉とまぜあわせてパン粉をつけ、油で揚げたメンチカツにしました。いろいろな料理に使える春キャベツを味わって食べましょう。

平成31年 4月 9日(火) 飯山学校給食センター

【献立名】米粉パン 牛乳 うずら卵とチンゲン菜の
クリーム煮 アーモンドいりこ フルーツポンチ

《今日の丸亀産の食材》
チンゲン菜



【ひと口メモ】

パンの食べ方マナー

(食事環境の整備)

今日のめあては「パンの食べ方のマナーについて知ろう」です。

みなさんは、パンをどのようにして食べていますか？大きな口を開けてかぶりついている人はいませんか？

パンの正しい食べ方は、一口で食べられるくらいの大きさにちぎって食べます。中のやわらかいところだけを取り出して食べたり、ぺちゃんこにつぶして食べたりするのは正しい食べ方とはいえません。

お米を主食とする国には、ごはんを食べるときのマナーがあります。パンを主食とする国にも、パンを食べるときのマナーがあります。その食べ物や国に合った正しい食べ方をしましょう。