

令和2年 4月 7日(火)

中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 魚のレモンソース 小松菜のごまドレッシングあえ
ポテトとコーンのスープ



【ひとロメモ】

パンをマナーよく食べよう

(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にかぶりついたり、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。

令和2年4月7日(火)

第二学校給食センター

(献立名) コッペパン

牛乳

豆腐ハンバーグ

ブロッコリーとコーンのサラダ

卵とレタスのスープ

りんご



【ひとロメモ】

ブロッコリーについて知ろう

(食品を選択する能力)

今日のサラダに使っているブロッコリーは香川県でとれたものです。ブロッコリーの旬は冬から春なので給食で登場するのはこの時期では最後になります。

さて、ブロッコリーは、風邪などの病気から体を守るすごいパワーを持っています。そのパワーの秘密は、花が咲く前の栄養分がギュッと詰まった「つぼみ」を食べているからです。なんと1茎に平均7万個もつぼみがついているそうです。数えた人がいるのですね。ブロッコリーの栄養をしっかりとりましょう。

令和2年 4月 7日(火) 飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 魚のレモンソース
小松菜のごまドレッシングあえ
ポテトとコーンのスープ

《今日の丸亀産の食材》
小松菜 チンゲン菜
にんじん



【ひとロメモ】

食事のマナー

(楽しく会食をすること)

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。