

令和2年 6月 11日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 手作りハンバーグ  
マカロニサラダ ジュリアンスープ



【ひとロメモ】

## イタリアの料理について知ろう

(食事と文化)

今日の給食に登場する「マカロニサラダ」に注目してください。この中にマカロニが入っていますね。イタリアでは小麦粉から作った製品をパスタと呼んでいるそうです。イタリアにはパスタの種類が300種類以上もあるといわれています。細長い麺状のスパゲティや鉛筆の形をしたペンネなどが有名ですね。今日は、「エルボマカロニ」という種類を使っています。エルボとは、イタリア語で「ひじ」という意味です。

現代は世界中の食べ物が日本で食べるできるようになりました。お店で売っているパスタにはどんな種類のものがあるか、見つけてみるのもおもしろいですね。

令和2年6月11日(木) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 牛乳 ポークビーンズ  
キャベツのアーモンドサラダ ごぼうチップス



【ひとロメモ】

# しっかり手をあらおう

(食品を選択する能力)

さて、みなさん給食の前の手洗いは、きちんとできましたか？ちょっと水で湿らす程度に洗ったのでは、手についたバイキンを洗い流すことはできません。石鹸でていねいに洗い、水で十分に洗い流しましょう。そして、給食用のハンカチでふきましょう。今日の給食のように手に持って食べるパンの時には、特に手洗いをきちんとすることが大切です。

給食の時間だけではなく、食事の前は、石けんを使って、きちんと手洗いをする習慣をつけましょう。

令和2年 6月 11日(木)

飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳  
ハンバーグ マカロニサラダ  
ジュリアンスープ

《今日の丸亀産の食材》  
玉ねぎ きゅうり  
キャベツ



【ひとロメモ】

## 食中毒を予防しよう

(食事と安全・衛生)

今日のめあては、「食中毒を予防しよう」です。

ムシムシ、ジメジメした、つゆの季節になりました。1年でもっともたくさん雨が降り、湿度や気温が高いので食中毒を起こすバイ菌が増えやすくなる時期です。食中毒予防の3原則は「つけない」、「増やさない」、「やっつける」ですが、まず私たちが給食の時間にできる予防法は「つけない」ことです。「つけない」というのは、すなわち、給食の準備をする前に一人一人が石けんを使って、しっかり手洗いをする、ということです。手洗いをしていない状態だと人間の手には約100万個ものバイ菌がいると言われていて、手のバイ菌は、水だけの手洗いで約1万個に減り、石けんを使って30秒手洗いすると約数百個に減ると言われています。

健康で元気に過ごすためにも石鹸でていねいに手を洗い、きれいなハンカチでふくことを習慣づけましょう。