

令和2年 6月 12日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 ポークカレー 牛乳 海藻サラダ すだちゼリー(小・中)



【ひとロメモ】

食事前にしっかり手洗いをしよう

(食事と安全・衛生)

みなさんは、給食の前にきちんと手を洗っていますか？学校で活動している手にはたくさん目には見えないバイ菌やウィルスがついています。そのため、そのまま給食の配膳をしたり、パンを食べたりすると、バイ菌やウィルスがみなさんの口の中へ入り病気に感染してしまうかもしれません。今日は手洗いのチェックをしてみましょう。

- ①石けんをよく泡立てましたか？
- ②指先、指の間、手のひらと甲、親指、手首まできちんと洗いましたか？
- ③水で泡をしっかり、洗い流しましたか？
- ④きれいなハンカチでふきましたか？

正しく手洗いをして、安全に給食を食べましょう。

令和2年6月12日(金) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 ささみの梅肉ソース
キャベツのしらすあえ 新玉ねぎのみそ汁



【ひとロメモ】

季節にまつわる食べ物について知ろう

(食事と文化)

雨がたくさん降る時期を「つゆ」といいます。このつゆを漢字で書くときに、この時期が旬のあるたべものを使って表現します。さて、その食べ物とは何でしょうか？

- ①梅 ②芋 ③豆

答えは①梅です。梅と雨という漢字2文字で「梅雨」と読みます。この時期は梅の実が大きく実り収穫される時期でお店にも並んでいますね。

今日は「ささみの梅肉ソース」に梅が入っています。梅の酸味を味わいながら食べてみてください。

令和2年 6月 12日(金)

飯山学校給食センター

【献立名】ポークカレーライス 牛乳
海藻サラダ すだちゼリー

《今日の丸亀産の食材》
じゃがいも 玉ねぎ
にんにく キャベツ きゅうり



【ひとロメモ】

満濃池のゆる抜き

(食事と文化)

今日のめあては「満濃池に関わる暮らしについて知ろう」です。

毎年6月の中旬に日本一の農業用ため池として有名な満濃池で「ユル抜き」という行事が行われます。このユル抜きは、昔から「ある農作業」の始まりをつける行事として大切にされてきました。この、「ある農作業」とは次の3つのうちどれでしょうか。

- ①種まき ②田植え ③稲刈り

答えは②の田植えです。

「ユル抜き」の「ユル」とは池の水をせき止める栓のことです。この栓を抜くとたくさん田んぼに水を引くことができるようになります。丸亀市においても満濃池の水の恵みを受けている田んぼもあります。

自然の恵みに感謝してお米を一粒にも食器に残さずに大切にいただきます。