

令和2年 6月 15日(月) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 鮭の南部焼き ひじきと厚揚げの煮もの
ごま酢あえ



【ひとロメモ】

食中毒の予防

(食事と安全・衛生)

梅雨の時期です。食中毒をおこすバイ菌が、大活躍の時期で、特に衛生に気をつけなければなりません。まずは、手洗いです。食事や料理をする前は、丁寧に手洗いをしましょう。次に、肉や魚などの生ものを切ったまな板、包丁、ふきんは、きれいに洗ってから使いましょう。最後に調理する時は、しっかり加熱し、火を通した生ものや調理した食品は早めに食べて、食品をきちんと冷蔵庫にしまいましょう。調理実習やおうちで料理をする時には気を付けて食中毒を予防しましょう。

令和2年6月15日(月) 第二学校給食センター

(献立名) ごはん 牛乳 さばのみそだれがけ
小松菜のおかかあえ かきたま汁



【ひとロメモ】

だしのとり方について知ろう

(食事と文化)

みなさんは、世界一かたい食べ物は何だと思いませんか。正解は、かつおぶしです。みなさんが普段食べている、お好み焼きにふりかけるふわふわのものは「けずりぶし」で、かたいかつおぶしを「かな」 という道具でけずったものです。

今日の「かきたま汁」は、「煮干し」と「かつおぶし」でだしをとっています。それぞれのだしだけでも十分おいしいのですが、2つのだしを合わせることで相乗効果が生まれ、うまみがさらに深まり、おいしくなります。

世界に自慢できる和食ならではのだしのおいしさを感じながら味わってください。

令和2年 6月 15日(月) 飯山学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳
さけの南部焼き ひじきと厚揚げの煮物
小松菜のごま酢あえ

《今日の丸亀産の食材》
チンゲン菜 小松菜



【ひとロメモ】

はしの持ち方

(楽しく会食をすること)

今日のめあては「正しいおはしの使い方を知ろう」です。

みなさんは、おはしを上手に持って、食べることができていますか。おはしの持ち方が正しくないと、小さな物がうまくつかめなかったり、食べ物をこぼしたりします。今から一緒におはしの持ち方の4つの流れを確認してみましょう。

- ①正しいえんぴつの持ち方で、はしを1本持ちます。
- ②上のはしを数字の1を書くように縦に動かします。
- ③もう1本のはしを親指のつけ根と薬指の先ではさみます。
- ④上のはしだけを動かすように練習します。このとき下のはしは動かさないことがポイントです。

できていましたか？まわりの友だちや先生といっしょに正しいもち方を確認してみてくださいね。