

令和2年 7月16日(木)

中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン 大豆ココアバター(小・中) 牛乳 さけのピザやき
ひじきとツナのサラダ ABCスープ



【ひとロメモ】

後片付けをきちんとしよう。

(食事環境の整備)

「ごちそうさま。」の挨拶で食べる時間は終わりになりますが、給食はそこで終わりではありません。みなさんが後片付けをきちんとしてくれると、給食のコンテナの片づけをしてくれる先生や給食センターの調理員さんの仕事がとてもスムーズに進みます。次の3つのことに気をつけましょう。

①食器はきれいにしておきましょう。ごはんつぶや細かい野菜などが食器のまわりについていませんか。また、ストローや大豆ココアバターの袋の切れ端が食器の間にはさまっていると機械の故障の原因になります。食器をきれいにしてからおきましょう。

②食器を種類ごとに向きをそろえて返しましょう。スプーンの向きもきちんとそろえましょう。

③牛乳パックの中に飲み残しがないようにしましょう。飲み残した牛乳があると牛乳パックをたたむときに牛乳がぼたぼた落ちてしまいます。一人ひとりが気をつけて後片づけをしましょう。

令和2年7月16日(木) 第二学校給食センター

(献立名) さぬきの夢パン 牛乳 スパイシービーンズ

鶏肉とズッキーニのスープ煮 飯山のもも入りフルーツポンチ 黒豆きなこクリーム



【ひとロメモ】

旬の桃を味わおう

(感謝の心)

今日のフルーツポンチには、夏が旬の桃が入っています。この桃は、丸亀市飯山町と綾歌町でとれたものです。香川県は、日照時間の多さと降る雨の量が少ないことで古くから良質なももの産地です。ももの出回り時期は、6月の末から8月の半ばまでと、ごく短い期間しかあじわえない夏の代表的なくだものです。

桃の栽培で大変なことは、桃は傷みやすいので、やさしく扱うことや鮮度が落ちないうちに収穫したらすぐに出荷場に持っていかなければいけないことだそうです。

地元の生産者に感謝にして、瀬戸内の太陽をいっぱいあびた桃をおいしくいただきますよう。

令和2年 7月 16日(木)

飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン 小中：大豆ココアバター
牛乳 さけのピザ焼き
ひじきとツナのサラダ ABC スープ

《今日の丸亀産の食材》
じゃがいも パセリ 小松菜
玉ねぎ キャベツ きゅうり



【ひとロメモ】

給食の片付けについて

(食事環境の整備)

今日のめあては「給食の片づけについて考えよう」です。

みなさんは給食の片づけをするときに、どんなことに気をつけていますか。片づけのポイントを確認してみましょう。

- ①食べ残してしまったときは、ルールを守って食缶に返却しましょう。
- ②食器に食べ物がたくさんついたままになっていないか確認しましょう。
- ③配膳台や机の上をきれいにふきましょう。

みなさんはできていましたか？給食は準備だけでなく、片づけまで協力してしましょう。