

令和2年 9月 7日(月)

中央学校給食センター

【献立名】 焼とり丼(麦ごはん) 牛乳  
そうめんうりのすのもの じゅがいのみそ汁



【ひとメモ】

## 地場産物そうめんうりについて

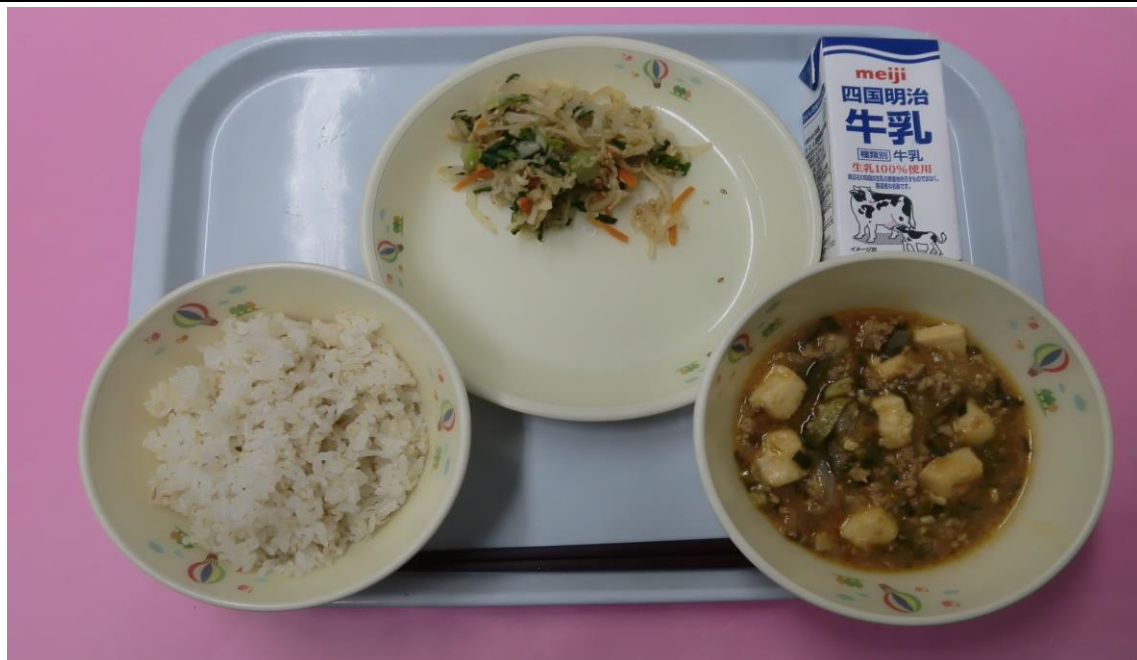
(勤労と感謝)

今日は、「そうめんうり」が給食に入っています。酢のものの中に入っている細長く黄色の野菜が「そうめんうり」です。「そうめんうり」はゆでて、冷たい水に入れると果肉の部分がほぐれて、パラパラと細いそうめん状になるので、このような名前になりました。また、他のところでは「そうめんかぼちゃ」や「糸かぼちゃ」「錦糸うり」などと言われています。

今日のそうめんうりは丸亀市でとれた新鮮なものです。シャキシャキとした食感がおいしいですね。農家の人が大切に育てたそうめんうりを味わっていただきましょう。

令和2年9月7日(月) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 なす入り麻婆豆腐  
切り干し大根とチンゲンサイのナムル



【ひとロメモ】

## 手をしっかり洗おう

(食事と安全・衛生)

9月になっても、まだまだ暑い日が続くので、食中毒には十分注意しなければいけません。みなさん、食事の前の手洗いは、きちんとできていますか？手はきれいに見えても目に見えないバイキンがたくさんついています。特にパンは手を使って食べるので、手をじゅうぶん洗って清潔にしておくことが大切です。手洗いがきちんとできたかどうか、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、手首まできちんと洗いましたか？
- ③水であわをしっかりと洗い流しましたか？
- ④きれいなハンカチでふきましたか？

手あらいをきちんとして、食中毒を起こすばい菌を食べ物といっしょに口に入れないようにしましょう。

令和2年 9月 7日(月) 飯山学校給食センター

【献立名】焼き鳥丼 牛乳  
そうめん瓜の酢の物  
じゃがいものみそ汁

《今日の丸亀産の食材》  
きゅうり そうめん瓜  
玉ねぎ 葉ねぎ



【ひと口メモ】

## そうめん瓜について

(食事と文化)

今日のあえものには「そうめんうり」を使っています。「そうめんうり」は外側から見ると黄色い色の「うり」ですが、ゆでると果肉が細くほぐれてくるのが特徴です。その見た目がそうめんに似ているため、「そうめんうり」と呼ばれるようになったそうです。他に「そうめんかぼちゃ」、「きんしうり」などの名前と呼ばれています。

「そうめんうりの酢の物」の中に入っている、細い黄色いものが「そうめんうり」です。シャキシャキとした食感の「そうめんうり」をおいしくいただきましょう。