

令和2年 9月 23日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 さばの香味焼き
小松菜のアーモンドあえ 月菜汁



【ひと口メモ】

食べ残しについて考えよう

(食事環境の整備)

みなさん、給食を食べ終わった時に食器には何も残っていませんか？ここで、みなさんにお願ひがあります。

ごはん食器に、一人が1粒残したごはん粒を中央学校給食センター全体でまとめると5500粒、ごはん茶碗約2杯分にもなってしまいます。一人一人は少ない食べ物としても、まとめると多くの量になります。

さらに食べ残しが多くなればなるほど、汚れが落ちにくいので、洗剤や水を多く必要となります。一人一人が、食器に食べ物を残さない食べ方やきちんと後片づけをするようにしましょう。小学校4年生は、社会科でごみの処理についての学習をしますね。

環境を守るためにもみんなで気を付けましょう。

令和2年9月23日(水) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 鶏肉の瓜瓜南蛮漬け
キャベツのおかかあえ 豆腐のみそ汁



【ひとロメモ】

野菜の瓜の仲間について知ろう

(食文化)

今日の鶏肉の瓜瓜南蛮漬けには、うりの仲間の野菜を2つ使っています。何の野菜かわかりますか？

正解は「冬瓜」と「かぼちゃ」です。

漢字で冬瓜は「冬」の「瓜」と書いて、「冬瓜」と読みます。

「南瓜」は「南」の「瓜」と書いて「南瓜」または「なんきん」と読みます。2つの野菜とも今の時期にとれる野菜です。

鶏肉とあわせておいしくいただきましょう。

令和2年 9月 23日(水)

飯山学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 さばの香味焼き
小松菜のアーモンドあえ
月菜汁

《今日の丸亀産の食材》
玉ねぎ 小松菜
チンゲン菜 葉ねぎ



【ひと口メモ】

丸亀市の郷土料理「月菜汁」

(食事と文化)

今日の給食では月菜汁が登場しています。月菜汁は、丸亀市の市制100周年を記念して、今から約21年前に歌手のさだまさしさん作詞作曲により「城のある町」という歌が作られ、その歌詞として出てきます。この「月菜汁」を丸亀市の新しい郷土料理として、市民グループの人たちが創作したのが始まりです。今では、学校給食にも毎月登場しています。

今日の月菜汁は、月に見立てた丸い食材として「里芋」、「うずら卵」、青菜は「チンゲン菜」、「ねぎ」が入っています。毎月、季節によっても入っている具材が変わるので、何が入っているか楽しみながら、新しい郷土料理「月菜汁」を味わって食べましょう。