

令和2年 10月 20日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン 牛乳 りんごジャム(小・中)
じゃがいもとなすのミートソース焼き ひじきのマリネ ビーフンスープ



【ひと口メモ】

石けんで手を洗おう

(食事と安全・衛生)

みなさん、給食の前にはきちんと石けんで手をていねいに洗いましたか？手には、目に見える汚れだけでなく、目に見えないばい菌やウイルスがたくさんついています。それらは石けんを使って、ていねいに洗えばほとんどとれるので、食事の前や外出から帰ったときは石けんで手洗いをしましょう。時々、水だけで手を洗っている人を見かけます。それでは、ばい菌が浮き出てくるだけで手にばい菌はたくさんついたままです。必ず石けんを使って手を洗うようにしましょう。

特に、今日はパンの日です。手のばい菌やウイルスが口の中に入らないように、きれいな手で給食を食べましょう。

令和2年 10月 20日(火) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 牛乳 ジャがいもとなすのミートソース焼き
ひじきのマリネ ビーフンスープ 豆乳プリン(中のみ)



【ひとロメモ】

ナスの栽培について知ろう

(食事と文化)

今日の給食に使っているナスは、丸亀市の農家さんが大切に育ててくれたものです。ナスの栽培で気をつけていることは、ナスのまわりにある葉っぱを切ることです。理由は、ナスは皮がやわらかく、自分の葉っぱがあたるだけでも傷がついてしまうからです。傷がつくと表面が茶色くなります。葉っぱをとって、お手入れすると、ナスの皮はピカピカのまぐんぐん実がふくらみます。

ナスの旬は夏から秋にかけてなので、丸亀でとれたものは、そろそろ終わりに近づいています。

今日は、ナスを使ったじゃがいものミートソース焼きを味わっていただきます。

令和2年 10月 20日(火)

飯山学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン りんごジャム 牛乳
じゃがいもとなすのミートソース焼き
ひじきのマリネ ビーフンスープ

《今日の丸亀産の食材》
なす にんにく 小松菜
きゅうり チンゲン菜 葉ねぎ



【ひと口メモ】

手洗いについて

(食事と安全・衛生)

今日のめあては、「よく手を洗おう」です。

これから冬にかけては、インフルエンザやノロウイルス、などの感染症が流行しやすい時期です。

感染症の予防で大切なことは、手洗いです。特に食事の前には、必ず石けんをつかって、丁寧に洗いましょう。

手を洗ったら、きれいなハンカチなどで水気をしっかりとってアルコールなどを手にかけて、よくもみこみましょう。せっかく手洗いをしっかりできていても、その手で髪の毛や周りのものをさわってしまうと、目には見えない菌で手が汚れてしまいます。

一人一人が衛生に気をつけて、給食の準備、片づけをすることもまた、感染症予防につながります。皆さんが元気に過ごすためにも、気をつけましょう。