

令和2年 11月 17日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 チリコンカーン キャベツのアーモンドサラダ
里芋チップス ヨーグルト



【ひとロメモ】

里芋について知ろう

(食事と文化)

秋は、「さつまいも」や「さといも」が多くとれる時期です。

いもの名前を英語にすると、じゃがいもは「potato(ポテト)、さつまいもは「sweet potato(スイートポテト)」と言います。では、クイズです。今日の給食に使っている「さといも」は英語で何というのでしょうか。

- ①タロ
- ②ジロ
- ③ゴロ

正解は①の「Taro(タロ)」です。

さといものふるさは、インド東部からインドシナ半島の熱帯地域といわれています。そこから南太平洋に伝わったものはタロ芋になり、寒さに比較的強い種類が中国や日本に伝わりました。今の時期は、香川県でもさといもがとれます。旬の「Taro(タロ)」を味わって食べましょう。

令和 2年 11月 17日(火) 第二学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 さつまいもコロッケ キャベツのソテー
白菜と肉団子のスープ煮



【ひとロメモ】

感謝して食べよう

(感謝の心)

今日の「さつまいもコロッケ」は、給食センター調理員さんの手作りです。さつまいもをゆでてつぶした後、炒めた肉や玉ねぎをまぜ、同じ大きさに丸めます。それを小麦粉、卵、パン粉の順に衣をつけて油であげました。今日はこの作業を一つ一ついねいに約3400個分を作りました。

毎日、一生けんめい働いてくださっているすべての人たちに感謝するとともに、食べ物の命や自然の恵みにも感謝して食事をいただきましょう。

令和2年 11月 17日(火)

飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 チリコンカーン
キャベツのアーモンドサラダ
里芋チップス (小・中)ヨーグルト

《今日の丸亀産の食材》
キャベツ ほうれん草
たけのこいも



【ひと口メモ】

旬：たけのこ芋

(食事と安全・衛生)

今日のめあては「しっかり手洗いをしよう・旬のたけのこ芋について知ろう」です。

かぜやノロウイルスが流行する季節です。原因となるウイルスは、人間の体の中に侵入して、人間の体に悪さをします。ウイルスが体内に入るルートを「感染経路」といいますが、かぜやノロウイルスでは、汚れた手についているウイルスが、目や鼻、口などの粘膜を通して体内に入る接触感染がとても多いとされます。そのため外出した後の食事の前の手洗いは、ウイルスの侵入を防いでくれるとても有効な予防法なのです。

そして、今日の給食に登場している里芋チップスには、丸亀市内の農家さんが大切に育ててくれたたけのこ芋も使用しています。たけのこ芋は里芋の仲間で、地上に頭を出している様子がたけのこに似ていることから名づけられました。ホクホクとしておいしいたけのこ芋をカラッと揚げて皆さんの好きなチップスにしています。手でつまんで食べる人も多いと思います。食事の前後は、必ず石けんで手を洗いましょう。