

令和2年 11月 19日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン 牛乳 手作りハンバーグ フレンチサラダ
ベーコンと秋野菜のスープ煮



【ひとロメモ】

手をしっかり洗おう

(食事と安全・衛生)

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ばい菌がたくさんついてます。特にパンは手を使って食べるので、手を丁寧に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？

手洗いをきちんとし、食中毒を起こすばい菌を食べ物と一緒に口に入れないようにしましょう。

令和2年11月19日(木) 第二学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン いちごジャム 牛乳 うずら卵とチンゲンサイのクリーム煮
ひじきとツナのサラダ キウイフルーツ



【ひとロメモ】

配膳の仕方を考えよう

(社会性)

給食を食べる時間が短いと感じている人はいませんか？もし、食べる時間が足りないと感じているなら、配膳に時間がかかっていることはありませんか？

学校での給食の時間は限られています。その時間の中で、配膳をし、食べて片づけなければいけないので、給食の準備を早く行うことが大切です。早く配膳するためには、手洗いをし、配膳をする人、食器を配る人、それぞれの人が自分に任された役割を行うことで、早く配膳ができ、食べる時間を十分に確保することができます。

さて、今日のみなさんの配膳方法はどのようなのでしょうか。振り返って明日からの給食の時間に生かしましょう。

令和2年 11月 19日(木) 飯山学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン

牛乳 手作りハンバーグ

セルフサラダ ベーコンと秋野菜のスープ煮

《今日の丸亀産の食材》

キャベツ きゅうり

チンゲン菜



【ひと口メモ】

感謝の気持ちで食べよう！

(勤労と感謝)

今日のめあては「感謝の気持ちで食べよう」です。

私たちは生きていくために、食べ物として、動物や植物の命をもらっています。野菜や魚、家畜などは、食べるために栽培されたり養殖されたり、育てられています。食事の前には、必ず「いただきます」「ごちそうさまでした」のあいさつを、心をこめて言いましょう。また、食事ができるまでには漁師さん、農家の人、配達をする人、料理を作る人など、多くの人の手がかかっていることを忘れてはいけません。

今日の「手作りハンバーグ」は、給食センター調理員さんの手作りです。一つ一つ丁寧に、同じ大きさに丸めます。今日はこの作業を約2000回繰り返して作りました。

さて、11月23日は、勤労感謝の日ですね。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、水や食べ物などを育ててくれる自然の恵みにも感謝しましょう。