

令和2年 11月 25日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 ポークカレー 牛乳 海そうサラダ 青りんごゼリー



【ひとロメモ】

れんこんについて知ろう

(食事と文化)

れんこんに穴が開いているのはなぜですか？実は呼吸をするためです。

れんこんは他の根菜と違い、水をたっぷり張った田んぼの中で育ちます。田んぼの底のどろのところには酸素が少なく、十分に呼吸ができません。そこで、れんこんの穴を使って、空気を地下まで運んできます。穴はれんこんの葉から茎、れんこんまでつながっているのです。れんこんの葉の茎を横に切るとれんこんと同じような穴が開いています。

そうして育ったれんこんは秋から冬にかけて収穫され、旬を迎えます。れんこんの穴は「未来を見通すことができる」と考えられ、縁起がいい食べ物とされているため、お正月のおせち料理にもよく使われます。今日はポークカレーにしました。味わっていただきましょう。

【献立名】 炊き込みご飯 牛乳 きびなごのフライ 人参のアーモンドあえ
長崎のヒカド



【ひと口メモ】

長崎県の料理を味わおう

(食事と文化)

長崎県は、九州の北部に位置し、壱岐、対馬、五島列島など、多くの島があります。織田信長などの武将が活躍した戦国時代にはポルトガルやスペインとの貿易が栄え、外国から伝わった洋風の文化が南蛮文化とよばれ広まりました。江戸時代に鎖国の時代となった後も、長崎県だけには中国とオランダの貿易船の出入りが認められていました。そのため、長崎県では外国の文化をうまく取り入れた独自の文化が発展し、食文化にも影響を与えました。

今日の給食では長崎県でたくさんとれるにんじんを使った「アーモンドあえ」を取り入れています。また、「ヒカド」は長崎県の郷土料理です。「ヒカド」とはポルトガル語で「物を細かく刻む」という意味で、具を細かく刻み、すりおろしたさつまいもでとろみをつけた汁物です。給食では、さつまいもも具の一つとして加えています。

外国との文化交流で生まれた長崎県の郷土料理を味わってみましょう。

令和2年 11月25日(水)

飯山学校給食センター

【献立名】ポークカレーライス
牛乳 海藻サラダ
青りんごゼリー

《今日の丸亀産の食材》
にんにく キャベツ
じゃがいも きゅうり れんこん



【ひと口メモ】

給食の準備・片付け

(食事環境の整備)

今日のめあては「給食の準備、片づけを協力して行おう」です。

学校での給食の時間は限られています。その時間の中で、配膳をして、食べて片付けなければなりません。まずは、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、クラス全員で協力して取り組みましょう。配膳をする人、食器を配る人、それぞれの人が自分にまか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。

また、給食を食べれば終わりなのではなく、きれいに片づけをするまでが給食です。片づけをしてくれる人がコンテナの返却をしやすいように、食器をきれいにまとめたり、汚れているところの拭き上げをするなどして丁寧に素早くできるように、みんなで協力しましょう。

さて、今日のみなさんの配膳方法、片付けはどうでしょうか。ふりかえってよかったこと、できなかったことを明日からの給食の時間にいかしましょう。