

令和2年 11月 26日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン (幼・栗熊小・岡田小・垂水小は揚げパン) 牛乳 黒豆きなこクリーム (小・中)
鶏肉ときのこのソース煮 マカロニサラダ ミニトマト



【ひと口メモ】

楽しく食べよう

(楽しく会食すること)

みなさんは、「鯛も一人はうまからず」ということわざを知っていますか?これは、例えば鯛のようにおいしい魚や料理であっても、たった一人で食べるのであれば味気なく感じることから、食事は大勢で食べる方がおいしく感じられるという意味があります。食事は家族や友達など、多くの人と一緒に食べて食べると、より一層おいしく、また楽しいひと時を味わうことができます。

給食では、みんなで一緒に同じものを食べますね。同じ料理を「おいしいね。」と共感しあうと、もっと楽しい時間を過ごすことができます。今は、コロナウィルスなどの感染症を防ぐために前を向いて静かに食べていますが、学校に来て、みんなで給食を食べられることに感謝して食べましょう。

【献立名】 コッペパン 牛乳 かぶとさつまいものクリームシチュー
元気サラダ ココア豆



【ひと口メモ】

パンの正しい食べ方を知ろう

(社会性)

みなさんは、パンをどのようにして食べていますか？

パンの正しい食べ方は、一口で食べられるくらいの大きさにちぎって食べます。

口を大きく開けてパンをかぶりついたり、中のやわらかいところだけをくりぬいて食べたりするのは、正しいマナーではありません。また、口の中にパンをいっぱい入れるのは、のどにつまる原因になります。

学校給食のコッペパンは、おかずと交互に食べても食べやすいように、砂糖や油の量を少なくして作っています。

サンドイッチやハンバーガー以外のパンの時は一口ちぎってパンの味を味わいながら食べるようにしましょう。

令和2年 11月 26日(木) 飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン (小・中) 黒豆きなこクリーム
(富熊小: きなこ揚げパン) 牛乳
鶏肉のきのこソース煮 マカロニサラダ ミニトマト

《今日の丸亀産の食材》
にんにく きゅうり



【ひと口メモ】

旬：きのこ

(食事と文化)

今日のめあては、「旬のきのこについて知ろう」です。

きのこの旬は9月～11月の秋の間と言われています。そんなきのこですが、実は、図鑑などで名前が記されているきのこは世界に約2万種、日本に約3千種もあるといわれています。ただ、それらは地球上に実在するきのこの総種数のわずか1割にも満たないのだそうです。それほどまでに、きのこは、まだまだ解明されていないことがたくさんあります。しかし、私達日本人は「秋の味覚」として、古くから親しんできました。

では、ここで問題です。今日の給食に登場している「鶏肉のきのこソース煮」には、何種類のきのこが入っているでしょう？ ①1種類 ②2種類 ③3種類

答えは②の2種類です。エリンギ、しめじの2種類のきのこが入っています。

きのこが苦手な人もいるかもしれませんが、秋の味覚を味わって、残さず食べましょう。