

令和2年 12月 15日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 カレービーンズ
キャベツのサラダ れんこんチップス



【ひとロメモ】

給食センターの仕事を知ろう

(勤労と感謝)

みなさんが食べている給食は、丸亀市飯山町にある中央学校給食センターで作られています。そこで、給食センターのクイズを2つします。

クイズ1 給食は、朝何時から作られているでしょう。

①朝5時から ②朝7時から ③朝9時から

答えは、②の朝7時からです。朝7時になると、お店から野菜や肉などの食品が給食センターへ届けられます。

クイズ2 野菜や果物は、何回水で洗っているでしょう。

①1回 ②2回 ③3回

答えは、③の3回です。野菜や果物は水で丁寧に3回洗い、機械や手で切って、調理をしています。

調理員さんは、みなさんにおいしく食べてもらうために、朝から頑張って作ってくれています。感謝していただきましょう。

令和2年 12月 15日(火) 第二学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 白菜とコーンのシチュー
小煮干しと大豆の揚げ煮 海藻サラダ



【ひとロメモ】

冬野菜、白菜について知ろう

(食文化)

クイズです。冬の畑に縄でしばった白菜を見かけることがあります。どうしてでしょうか。

1. 土の中から抜きやすくするため
2. 形をよくするため
3. やわらかく、甘くするため

答えは、3番の「やわらかく甘くするためです。」

白菜は、寒い冬に霜にあたらないようにするため、外の葉を縄でしばり、畑にそのまま置いて冬をこさせることで、繊維がやわらかくさらに甘みが増すのです。

寒い冬にも、おいしい野菜を収穫するために農家の方が工夫しながら育てた白菜を今日はシチューでおいしくいただきます。

令和2年 12月 15日(火)

飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 カレービーンズ
キャベツのサラダ れんこんチップス

《今日の丸亀産の食材》

キャベツ きゅうり
じゃがいも れんこん



【ひと口メモ】

れんこんについて

(食事と文化) (勤労と感謝)

今日のめあては「旬のれんこんについて知ろう」です。

今日の給食には、皆さんの大好きな「れんこんチップス」が登場していますね。このれんこんチップスには、丸亀市内の農家さんのれんこん畑で昨日収穫されたばかりの新鮮なれんこんを使用しています。れんこんの旬は9、10月ぐらいから冬にかけてです。れんこんは、お店では節ごとに切られ売られています。水田の泥の中ではこの小さなれんこんがいくつもつながっています。れんこんを水田にうえると、親れんこん、子れんこん、孫れんこんとそれぞれがどんどん伸びて、全長8mぐらいにもなります。

そんな、とても長いれんこんをきれいに泥の中から掘り出すのはとても大変な作業ですが、農家さんが鍬で傷をつけないように一本一本丁寧に掘り起こしてくれました。泥の中での作業は、動きがとりにくく、ふつうの畑で収穫作業をするよりも疲れる作業ですが、皆さんがれんこんチップスを楽しみにしていると思って、頑張ってくれました。味わっていただきましょう。