

令和3年 6月 10日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 手作りハンバーグ
キャロットサラダ チンゲン菜のスープ



【ひとロメモ】

感謝して食べよう

(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。幼稚園が2園・こども園が2園・小学校が7校・中学校が3校、全部で約5300人分の給食を作っています。さて、ここで問題です。この5300人分の給食を作るために、今日は何人の人が調理したでしょうか。

①40人 ②80人 ③100人

正解は①の40人です。

一人当たり約130人分の給食を作っていることになります。調理員さんは、みなさんにおいしく食べてもらえるようにがんばって作ってくれています。今日のハンバーグも1つ1ついいねいに丸めて手作りをしてくれました。ぜひ、作っている人の思いを大切に、感謝して食べましょう。

令和3年6月10日(木) 第二学校給食センター

(献立名) ナン 牛乳 ドライカレー 元気サラダ
ゴールドキウイフルーツ



【ひとロメモ】

インド料理について知ろう

(食文化)

インド料理は、香りや辛味、色をつける香辛料というものをたくさん使います。香辛料は料理をおいしくしたり、食欲を引きだしたりするパワーがあります。

インドでは、右手はきれいなもの、左手はきれいではないものとされ、食事は右手だけでします。例えば、右手でナンをちぎってカレーにひたして食べるというのが食事の仕方です。日本では、両手を使って食事をするのがマナーですが、文化が違えばマナーもかわるのですね。

インド流のナンとカレーの食べ方を紹介します。

- ① ナンの細いほうから一口で食べられる大きさに両手を使ってちぎります。
- ② ちぎったナンを二つ折にしてスプーン状にします。
- ③ そのままカレーをすくって食べます。

みなさん上手に食べられましたか？

令和3年 6月 10日(木)

飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン

牛乳 ハンバーグ

キャロットサラダ チンゲン菜のスープ

《今日の丸亀産の食材》

玉ねぎ

チンゲン菜 パセリ



【ひと口メモ】

感謝して食べよう

(勤労と感謝)

今日のめあては「感謝して食べよう」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たいです。

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、料理をつくる人など、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「ハンバーグ」は、給食センター調理員さんの手作りです。今日はこの作業を一つ一つ丁寧に約2000回繰り返して作りました。

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。