

令和3年 7月 5日（月） 中央学校給食センター

【献立名】 豚キムチ丼 牛乳 きびなごのフライ 小松菜のごま和え



【ひとロメモ】

後片付けをきちんとしよう

（食事環境の整備）

「ごちそうさま。」の挨拶で食べる時間は終わりになりますが、給食はそこで終わりではありません。みなさんが後片付けをきちんとしてくれると、給食のコンテナの片づけをしてくれる先生や給食センターの調理員さんの仕事がとてもスムーズに進みます。

次の3つのことに気をつけましょう。

①食器はきれいにしておきましょう。ごはんつぶや細かい野菜などが食器のまわりについていませんか。また、ストローなどの袋の切れ端が食器の間にはさまっていると機械の故障の原因になります。食器をきれいにしてからおきましょう。

②食器を種類ごとに向きをそろえて返しましょう。スプーンの向きもきちんとそろえましょう。

③牛乳パックの中に飲み残しがないようにしましょう。飲み残した牛乳があると牛乳パックをたたむときに牛乳がぼたぼた落ちてしまいます。

一人ひとりが気をつけて後片づけをしましょう。

令和3年 7月 5日(月) 第二学校給食センター

(献立名) わかめごはん 牛乳 豆あじの南蛮漬け
元気サラダ かきたま汁



【ひとロメモ】

豆あじについて知ろう

(心身の健康)

夏に美味しい魚のひとつに「あじ」があります。その「あじ」がまだ、小さいうちにとつたものを「豆あじ」と呼びます。

豆あじの南蛮漬けは、あじの三杯という名前の郷土料理と同じです。焼いた魚を三杯酢につけて骨までやわらかくして食べる料理です。酢につけることで日持ちがよくなるという、昔の人の知恵が入っています。暑い夏には、酢の酸味が食欲をそそりますね。骨も柔らかく、頭からしっぽまで食べることができるため、カルシウムがたっぷりとれます。

海の恵みに感謝して、よくかんで丸ごと食べましょう。

令和3年 7月 5日(月)

飯山学校給食センター

【献立名】 豚キムチ丼
牛乳 きびなごのフライ
小松菜ともやしのごま酢あえ

《今日の丸亀産の食材》
にんにく キャベツ 小松菜
チンゲン菜 玉ねぎ きゅうり



【ひと口メモ】

給食の片付けをきちんとしよう

(食事環境の整備)、(勤労と感謝)

今日のめあては「給食の片付けをきちんとしよう」です。

みなさんは、いつも給食の片付けをきちんとできていますか？食べ終わった後の机の上や、配膳台は、食べものが落ちていない状態で、きれいに整えられていますか？そして何より、きちんと片付けをするための第一歩は、食器に食べ物のかすを残さないようにきれいに食べることです。

食器に食べ物のかすが残ったまま食器を重ねると、きちんと重ならず、積み重ねた食器が倒れやすくなってしまいます。また、きれいに食べていないと、給食センターの調理員さんたちが食器を洗う時に、とても大変です。

せっかくおいしく給食を食べたのだから、食器まできれいにして感謝の気持ちを表しましょう。