

令和3年 9月 14日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 レーズンパン 牛乳 大豆と夏野菜のトマト煮  
小松菜のアーモンドサラダ キャンディーチーズ(幼・小) ⊕ヨーグルト



【ひとロメモ】

## 手をしっかり洗おう

(食事と安全・衛生)

9月になっても、まだまだ暑い日が続くので、食中毒には十分注意しなければいけません。みなさん、食事の前の手洗いは、きちんとできていますか？

手はきれいに見えても目に見えないばい菌がたくさんついています。特にパンは手を使って食べるので、手を丁寧に洗って清潔にしておくことが大切です。

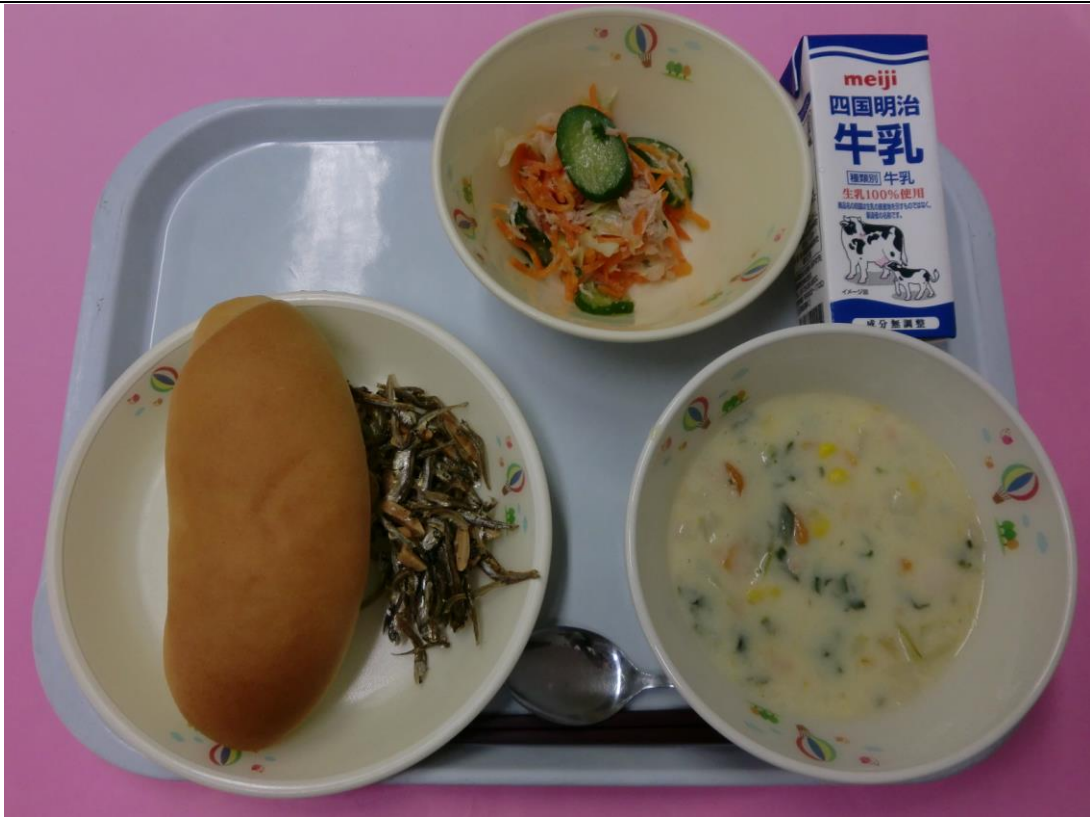
手洗いがきちんとできたかどうか、手洗いのチェックをしてみましょう。

- ①石けんをよく泡立てましたか？
- ②指先、指の間、手のひらと甲、手首まできちんと洗いましたか？
- ③水であわをしっかりと洗い流しましたか？
- ④きれいなハンカチでふきましたか？

手洗いをきちんとし、食中毒を起こすばい菌を食べ物と一緒に口に入れないようにしましょう。

令和3年 9月 14日(火) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 牛乳 うずら卵とチンゲンサイのクリーム煮  
キャロットサラダ 小煮干しとアーモンドのいり煮



【ひとロメモ】

## にんじんについて知ろう

(食品を選択する能力)

にんじんは、給食をはじめ、毎日の食卓によく登場しています。鮮やかなオレンジ色は料理に彩りを添えてくれます。

にんじんはアフガニスタン生まれで、シルクロードを伝わって東西に広がりました。日本へは江戸時代の初め頃に中国から赤や黄色、紫色のにんじんが伝わりました。同じく江戸時代の末頃には、ヨーロッパで栽培されていたオレンジ色のにんじんが伝わり、明治時代には多くの品種が入ってきました。ヨーロッパから伝わったオレンジ色のにんじんが栽培しやすかったことから多くつくられるようになりました。

今日は、にんじんをたくさん使った「キャロットサラダ」です。おいしくいただきますよう。

令和3年 9月 14日(火) 飯山学校給食センター

【献立名】レーズンパン 牛乳 大豆と夏野菜のトマト煮  
小松菜のアーモンドサラダ  
(幼・小) キャンディーチーズ (中) ヨーグルト

《今日の丸亀産の食材》

にんにく きゅうり  
小松菜 なす チンゲン菜



【ひとロメモ】

## オリーブ地鶏について

(食事と文化)

今日のめあては「オリーブ地鶏について知ろう」です。

今日の給食の夏野菜のトマト煮には、オリーブ地鶏が登場しています。オリーブ地鶏とは、香川県内で生まれ、県内で育った地鶏のことで、通常よりも長い期間ゆったりとした畜舎で育てられます。

そして、出荷される2週間前からオリーブからオリーブオイルを絞った後に残った実をエサとして食べます。このエサには、オリーブに含まれる栄養がたくさん含まれているため、とってもおいしい鶏肉になります。

どれくらいおいしいかというと、普通の鶏肉と比べてグリシンという甘味とうまみを感じる成分が1.6倍、別のうまみ成分であるコハク酸は1.2倍多く含まれているそうです。

香川県内の農家さんが大切に育てた鶏のお肉です。よく味わっていただきましょう。