

令和3年 11月 18日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン 牛乳 いちごジャム (小・中)
チーズ入りハンバーグ フレンチサラダ ベーコンと秋野菜のスープ煮



【ひとロメモ】

手をしっかり洗おう

(食事と安全・衛生)

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 11月 18日(木) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 牛乳 かぶとさつまいものシチュー
ひじきとツナのサラダ 小煮干しとアーモンドのいり煮



【ひとロメモ】

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3年 11月 18日(木)

飯山学校給食センター

【献立名】さぬきの夢パン (小・中) いちごジャム
牛乳 チーズ入り手作りハンバーグ
フレンチサラダ ベーコンと秋野菜のスープ煮

《今日の丸亀産の食材》
キャベツ 小松菜
チンゲン菜



【ひとメモ】

しっかり手洗いをしよう

(食事と安全・衛生)

今日のめあては「しっかり手洗いをしよう」です。

かぜやノロウイルスが流行する季節です。原因となるウイルスは、人間の体の中に侵入して、人間の体に悪さをします。ウイルスが体内に入るルートを「感染経路」といいますが、かぜやノロウイルスでは、汚れた手についているウイルスが、目や鼻、口などの粘膜を通して体内に入る接触感染がとても多いとされます。そのため外出した後の食事の前の手洗いは、ウイルスの侵入を防いでくれるとても有効な予防法なのです。

食事の前後は、必ず石けんで手を洗いましょう。

また、今日の献立は飯山南小の6年生が、みんなの好きなものを栄養バランスを考えて立ててくれた献立です。残さずしっかりいただきましょう。