

令和3年 11月 19日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 古代飯 牛乳 魚のレモン和え
食べて菜のごま酢和え いもたこ煮



【ひとロメモ】

郷土料理を味わおう

(健康に良い食事のとり方、食事と文化)

学校給食では香川県の食べ物や郷土料理を意識してとり入れています。今日は香川県の郷土料理である「いもたこ煮」です。

郷土料理には、旬の食材やその地域でたくさんとれるものを組み合わせて作るものがたくさんあります。「いもたこ煮」は、里芋と瀬戸内海でとれる新鮮な「たこ」を甘辛く煮た料理です。まさに海と山の幸を組み合わせた、特徴ある郷土料理ですね。

みなさんは他にどのような郷土料理を知っていますか。友だちやお家の人と話し合ってみましょう。

令和3年 11月 19日(金) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 高野豆腐の卵とじ
和風サラダ みかん



【ひとロメモ】

配膳の仕方を考えよう

(社会性)

給食を食べる時間が短いと感じている人はいませんか？もし、食べる時間が足りないと感じているなら、配膳に時間がかかっていることはありませんか？

学校での給食の時間は限られています。その時間の中で、配膳をし、食べて片づけなければいけないので、給食の準備を早く行うことが大切です。

早く配膳するためには、手洗いをし、配膳をする人、食器を配る人、それぞれの人が自分にまかされた役割を行うことで、早く配膳ができ、食べる時間を十分に確保することができます。

明日からの配膳の仕方にいかしましょう。

令和3年 11月 19日(金)

飯山学校給食センター

【献立名】古代飯

牛乳 小いわしのフライ

食べて菜のゆず香あえ いもたこ煮

《今日の丸亀産の食材》

里芋 食べて菜

チンゲン菜 葉ねぎ



【ひと口メモ】

郷土料理

(健康によい食事のとり方、食事と文化)

今日のめあては「郷土料理を味わおう」です。

今週は「ふるさとの食 再発見週間」です。この週は香川県の食材や料理についてふれ、あらためてその良さに気付いてほしいということで設けられています。そこで、学校給食でも香川県の食べ物を意識してとり入れています。今日は香川県の郷土料理である「いもたこ煮」です。

郷土料理には、旬の食材やその地域でたくさんとれるものを組み合わせて作るものがたくさんあります。「いもたこ煮」は、里芋と瀬戸内海でとれる新鮮な「たこ」を甘辛く煮た料理です。まさに海と里の幸を組み合わせた、特徴ある郷土料理ですね。

みなさんは他にどのような郷土料理を知っていますか。友だちやお家の人と話し合ってみましょう。