

令和3年 11月 30日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 みそラーメン 牛乳 小松菜のおひたし
れんこんチップス



【ひと口メモ】

北海道のみそラーメンについて知ろう

(食事と文化)

今日の給食はみそラーメンですね。北海道では地域によって様々なご当地ラーメンが多くありますが、その中でも有名なのが札幌ラーメンです。

今では、みそ味のラーメンのイメージがありますが、もともとはしょうゆ味と塩味が主流でした。しかし、1950年代に、栄養満点のラーメンを作ろうということで、みそ汁にヒントをもらって、作り出されたのがみそラーメンです。玉ねぎやもやしなどの野菜がたっぷり入ったみそラーメンは、おいしく野菜がたくさん食べられます。

今日のみそラーメンにも、キャベツやにんじん、もやしなど、野菜をたっぷり使っています。残さずしっかり食べましょう。

令和3年 11月 30日(火) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 牛乳 白菜と肉団子のスープ
ポテトサラダ きなこビーンズ



【ひとロメモ】

じゃがいもの育ち方を知ろう

(健康によい食事のとり方)

じゃがいもは、根ではなくて茎を食べる芋です。収穫してから2~4カ月たつと、じゃがいものくぼみから芽を出し、芋からの栄養で地上の茎や葉になります。葉は光合成をはじめ、つくったでんぷんを地下で横に伸びた茎の先に蓄えます。でんぷんが蓄えられて丸く太ったものがじゃがいもです。

でんぷんを食べると、運動したり勉強したりするエネルギーのもとになります。今日の給食では、じゃがいもを使ったサラダです。しっかり食べて午後からの活動にそなえましょう。

令和3年 11月 30日(火)

飯山学校給食センター

【献立名】味噌ラーメン

牛乳 小松菜のおひたし

れんこんチップス

《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 葉ねぎ



【ひと口メモ】

みそラーメン

(食事と文化)

今日のめあては、「北海道のみそラーメンについて知ろう」です。

今日の給食はみそラーメンですね。北海道では、地域によって様々なご当地ラーメンが数多くあります。その中でも有名なのが札幌のラーメンです。

今では、みそ味のラーメンのイメージがありますが、もともとはしょうゆ味と塩味が主流でした。しかし、1950年代に、栄養満点のラーメンを作ろうということで、みそ汁にヒントをもらって作り出されたのが、みそラーメンです。玉ねぎやもやしなどの野菜がたっぷり入ったみそラーメンは、野菜がたくさん食べられます。

今日の給食のみそラーメンにも、キャベツやにんじん、もやしなどの野菜をたっぷり使っています。残さずしっかり食べましょう。