

令和3年 12月 16日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 小型ミルクパン 牛乳 フライドチキン
お花畑のサラダ ミネストローネ クリスマスケーキ



【ひとロメモ】

クリスマス献立を楽しく食べよう

(食事と文化)

今日の給食は、一足早く、クリスマス献立としました。さて、クリスマスに関するクイズです。

クリスマスに食べるケーキは、全世界、ショートケーキである。○か×か(5秒ほど待ってから、答えを言ってください。)

正解は「×」です。ショートケーキを食べるのは、日本がはじめた習慣で、ドイツでは「シュトローレン」という菓子パンをクリスマス前から少しずつ食べます。イギリスでは、「クリスマスプディング」というドライフルーツの入ったケーキ、フランスでは「ブッシュドノエル」という、薪のような見た目のケーキを食べます。

同じ行事食でも国によって食べ物が違ってくるのですね。先生やお友達とクリスマスの雰囲気を楽しみながらいただきましょう。

令和3年12月16日(木) 第二学校給食センター

(献立名) 黒糖パン 牛乳 白菜とコーンのシチュー
ひじきとツナのサラダ りんご



【ひと口メモ】

冬野菜、白菜について知ろう

(食文化)

今日のめあては「冬野菜、白菜について知ろう」です。

クイズです。冬の畑に縄でしばった白菜を見かけることがあります。どうしてでしょうか。

1. 土の中から抜きやすくするため
2. 形をよくするため
3. やわらかく、甘くするため

答えは、3番の「やわらかく甘くするため」です。

白菜は、寒い冬に霜にあたらないようにするため、外の葉を縄でしばり、畑にそのまま置いて冬をこさせることで、繊維がやわらかくさらに甘みが増すのです。

寒い冬にも、おいしい野菜を収穫するために農家の方が工夫しながら育てた白菜を今日はシチューでおいしくいただきます。

令和3年 12月 16日(木)

飯山学校給食センター

【献立名】小型ミルクパン

牛乳 スパイシーチキン お花畑のサラダ
ミネストローネ クリスマスケーキ

《今日の丸亀産の食材》

じゃがいも パセリ キャベツ
セロリ ブロッコリー



【ひと口メモ】

楽しく食べよう

(楽しく会食をすること)

今日のめあては、「クリスマス献立を楽しく食べよう」です。

今日の給食は、一足早く、クリスマス献立としました。さて、クリスマスに関するクイズです。みんなでいっしょに考えてみましょう。

クリスマスに食べるケーキは、全世界、ショートケーキである。○か×か

正解は「×」です。ショートケーキを食べるのは、日本人がはじめた習慣で、ドイツでは「シュトローレン」という菓子パンをクリスマス前から少しずつ食べます。イギリスでは、「クリスマスプディング」というドライフルーツの入ったケーキ、フランスでは「ブッシュドノエル」という火をたく薪のような見た目のケーキ、ニュージーランドではメレンゲを焼いて、クリームとフルーツたっぷりの「パブロバ」というケーキを食べます。

同じ行事食でも国によって食べ物がちがってくるのですね。先生やお友達とクリスマスの雰囲気を楽しみながらいただきます。