

令和4年 3月15日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 えびグラタン
ジュリアンスープ いちご入りフルーツポンチ



【ひとロメモ】

「感謝して食べよう」

(勤労と感謝)

私たちは生きていくために、食べ物として、動物や植物の命をもらっています。野菜や魚、家畜などは、食べるために栽培されたり養殖されたり、育てられています。食事の前には、必ず「いただきます」「ごちそうさまでした」のあいさつを心をこめて言きましょう。

また、食事ができるまでには漁師さん、農家の人、配達をする人、料理をつくる人など、多くの人の手がかかっていることを忘れてはいけません。今日のえびグラタンも調理員さんが一つひとつカップに入れて焼いてくれました。

毎日、一生けんめい働いてくださっているすべての人たちに感謝するとともに、水やたべものなどを育ててくれる自然の恵みにも感謝しましょう。

令和4年 3月 15日(火) 第二学校給食センター

(献立名) さぬきの夢パン 大豆ココアバター 牛乳 いかのさらさ揚げ
ブロッコリーサラダ チンゲンサイのスープ 【中】ヨーグルト



【ひとロメモ】

チンゲンサイについて知ろう

(食品を選択する能力)

チンゲンサイは、中国生まれの野菜で、日本に伝わったのは約50年前といわれています。

チンゲンサイは白菜の仲間で、寒暖差に強く生育が早いことから日本でも盛んに栽培されています。シャキシャキと歯ごたえがよく、アクやクセがないので炒めものやスープ、あんかけなどいろいろな料理に使えます。

今日のスープには丸亀の農家の谷本さんが栽培した「チンゲンサイ」を使っています。おいしくいただきます。

令和4年 3月 15日(火) 飯山学校給食センター

【献立名】コッペパン

牛乳 えびグラタン

ジュリアンスープ いちご入りフルーツポンチ

《今日の丸亀産の食材》

キャベツ セロリ

パセリ いちご



【ひとロメモ】

感謝の気持ち

(勤労と感謝)

今日のめあては、「感謝の気持ちで食べよう」です。

今日の給食には、えびグラタンが登場していますね。このえびグラタンは、味の決め手となるホワイトルウを作るところから全て、一つ一つ丁寧に、給食センターの調理員さんたちが手作りしてくれています。

また、今日のフルーツポンチの中に入っているいちごも、調理員さんが食べやすいように一個一個切ってフルーツポンチに入れてくれました。細やかな手仕事がとてもうれしいですね。

調理をしてくれた人、そのための材料を調達してくれた人、運んでくれた人、食べ物を育ててくれた生産者の人……。たくさんの人達が私たちの食事には関わってくれています。たくさんの人達に感謝の気持ちを込めて、「いただきます」や「ごちそうさま」のあいさつをするだけでなく、残さず食べることもまた感謝の気持ちを表すことにつながります。家庭での食事と同じですね。

好き嫌いせず、残さず全部いただいて、感謝の気持ちを伝えましょう。