

令和5年 6月 23日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 ジューシー 牛乳 ゴーヤのかき揚げ  
ミニトマト(小・中) もずくスープ シークワーサーゼリー



【ひとロメモ】

## 沖縄県の料理について知ろう

(食文化)

今日は、沖縄県の料理を紹介します。沖縄県の料理は、気温の高い地域であることや、歴史的に日本と中国の両国の文化の影響を受けています。沖縄県は豚の飼育に適しているので、豚肉をよく食べて、頭からしっぽまで捨てることなく、いろいろな料理に利用するそうです。

また、沖縄県の代表的な野菜であるゴーヤは、今が旬で、苦味はありますが、ビタミンCを多く含んでいます。豆腐や卵などと一緒に炒めたゴーヤチャンプルーは有名ですね。

今日の給食では、ゴーヤを入れたかき揚げ、豚肉を使った沖縄風炊き込みごはんのジューシー、もずくを使ったスープ、デザートは沖縄県の果物のシークワーサーを使ったゼリーです。

また、今日は沖縄慰霊の日です。この日は、今から78年前の戦争で、6月23日に沖縄の地上戦が終わったことから、亡くなった人たちに祈りをささげ、平和を願う記念日です。この機会に沖縄の歴史や平和について考えてみましょう。

令和5年 6月 23日(金) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 なす入り麻婆豆腐  
中華サラダ ヨーグルト



【ひとロメモ】

## 食中毒を予防しよう

(食事環境の整備)

つゆの季節は、1年でもっともたくさん雨が降り、湿度や気温が高いので食中毒を起こすバイ菌が増えやすくなる時期です。

給食では食中毒を防ぐために煮る、焼く、ゆでるなど加熱してバイ菌をやっつけたり、バイ菌が増えないようにサラダやあえものは10℃以下に冷やしています。

今日の中華サラダの「きゅうり」も、お湯でゆでてから冷やしています。

さらに調理員さんは1日に何回も石鹸で手を洗い、アルコール消毒をして食中毒を起こさないように気をつけているのです。

みなさんも食中毒予防のために、石鹸でていねいに手を洗い、当番の人は、手でたべものを直接さわらないようにしましょう。

令和5年 6月 23日(金)

飯山学校給食センター

【献立名】 ジューシー 牛乳

ゴーヤのかきあげ もずくスープ

ミニトマト(幼なし・小1・中2) シークアーサーゼリー

《今日の丸亀産の食材》  
葉ねぎ、玉ねぎ



【ひと口メモ】

## 沖縄慰霊の日について知ろう

(食文化)

今日のねらいは「沖縄慰霊の日について知ろう」です。

今日、6月23日は沖縄慰霊の日です。この日は、沖縄県では県民の休日になります。沖縄県が定めた沖縄戦犠牲者への哀悼の意と世界平和を願う日です。

第二次世界大戦末期の沖縄戦において、日本軍による組織的戦闘が終結したことにちなんだ記念日です。私たちは、直接戦争を知らないために、つい平和であることが当たり前と感じてしまいがちですが、平和であることのありがたみについて考えるきっかけにしたいですね。

今日の給食では、沖縄の名物である「ジューシー」と呼ばれる炊き込みごはん、ゴーヤ、もずく、シークアーサーゼリーが登場しています。よく味わっていただきましょう。