

令和 6 年 5 月 20 日（月） 中央学校給食センター

【献立名】 麦ご飯 牛乳 手作りコロッケ
キャベツとコーンのソテー 玉ねぎのみそ汁



【ひとロメモ】

手作りの良さを知ろう

（感謝の心）

今日のコロッケは給食センターの調理員さんが、じゃがいもをつぶすところから衣をつけて油で揚げるところまで一つ一つていねいに手作りしてくれました。たくさん作るのは大変な作業ですが、みなさんがおいしく食べてくれる様子を思いうかべながら頑張って作りました。

最近では、すぐに食べることのできる調理済みの食品が簡単に手に入るようになりましたが、手作りの良いところは、自分で調味料の量を調整して、食べ物そのものの味を楽しむことができる点です。給食では、ハンバーグやグラタン、サラダのドレッシング、カレーやシチューのルーなども手作りをしています。作ってくれる人への気持ちをもって、コロッケを味わって食べましょう。

令和6年 5月 20日（月） 第二学校給食センター

（献立名） 麦ごはん 牛乳 肉コロッケ
アスパラガスのサラダ 新玉ねぎのみそ汁 【中】ミニトマト



【ひとメモ】

アスパラガスについて知ろう

（心身の健康）

アスパラガスは、つくしを大きくしたような形をしています。名前は、ギリシャ語で「たくさん分かれる」という意味の言葉から名づけられました。

アスパラガスが大きく育つと細い枝や葉が広がって、緑のかすみようになります。アスパラガスにはアスパラギン酸という体を元気にしてくれる成分がたくさん含まれています。アスパラガスから発見されたことからこの名前がつけられたそうです。

令和 6 年 5 月 20 日（月）

飯山学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳

手作りコロッケ キャベツとコーンのソテー

たまねぎのみそ汁

《今日の丸亀産の食材》

玉ねぎ、キャベツ、小松菜、葉ねぎ



【ひと口メモ】

手作りコロッケ

（感謝の心）

今日のめあては「手作りの良さを知ろう」です。

みなさん、今日の給食はいかがですか？今日は、調理員さんが丁寧に一つ一つ作ってくれたおいしいコロッケです。

今日も調理員さんたちは、朝早くから、じゃがいもをゆがいて潰して、みじん切りにした玉ねぎ、牛ミンチを炒めてコーンと一緒に混ぜて、一つ一つきれいに形を整え、小麦粉、卵、パン粉をつけてフライヤーで揚げてくださいました。手間ひまをかけて、作られた給食を食べられることに感謝して、いただきましょう。