

令和6年 9月 2日(月)

中央学校給食センター

【献立名】 キムチご飯 牛乳 子いわしのフライ

チンゲンサイときゅうりのごま和え トック入りわかめスープ



【ひと口メモ】

韓国の食文化を知ろう

(食文化)

今日の給食は、韓国で有名なキムチをごはんに混ぜ、キムチごはんにしてみました。キムチは韓国の伝統的な漬物です。日本の漬物と違うところは、唐辛子などの香辛料をたくさん加えて漬け込むところです。韓国では、キムチは家庭で手作りされることが多く、使われる野菜や味付けが異なり、それぞれの家庭の味があります。毎年、11月から12月頃になると、「キムジャン」といって、仕事や学校を休み、家族総出で1年分のキムチを漬ける風習があるそうです。

キムチのピリッとした辛さが食欲をそそりますね。給食では、みなさんが食べやすいように少し甘めに味付けをしています。味わって食べましょう。

また、今日から2学期の給食が始まります。給食の準備はみんなで協力して素早く出来ましたか。みんなが安全に給食を食べるために、丁寧に手を洗い、清潔なエプロン、マスク、帽子を身に付けて給食の準備をしましょう。

令和6年 9月 2日(月) 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 バンサンスー



【ひとロメモ】

給食の配膳をする時のルールを守ろう

(社会性)

長い夏休みが終わり、今日から2学期の給食が始まります。給食当番になった人は、特に次の決まりに気をつけて配膳をしましょう。

一つ目、下痢をしたり、体調を崩したりしていませんか。体調を崩している人は、当番を他の人に代わってもらいましょう。

二つ目、清潔なエプロン、マスク、帽子を用意して正しく身に付けていますか。

三つ目、指のつめは短く切っていますか。

四つ目、手や指は石けんを使って、丁寧に洗っていますか。

これらの決まりを守るということは、みなさんが食中毒にならないために大切なことです。ぜひ、きまりを守って給食の配膳をしましょう。

令和 6 年 9 月 2 日 (月)

飯山学校給食センター

【献立名】 キムチごはん 牛乳

こいわしのフライ チンゲン菜ときゅうりのごまあえ

トック入りわかめスープ

《今日の丸亀産の食材》

チンゲン菜 きゅうり

玉ねぎ



【ひとロメモ】

韓国の食文化

(食事と文化)

今日から2学期が始まりました。まだまだ暑い日が続くので、給食を食べて元気に過ごしましょう。今日のめあては「韓国料理について知ろう」です。

今日の給食では、韓国の代表的な食材の「キムチ」、「トック」を取り入れています。

キムチという言葉の起源は、「野菜の塩漬け」を意味する「沈菜」が長い年月が経つ内に、沈菜→ヂムチェ→キムチェ→キムチの形に変わりながら、「キムチ」として定着したと言われています。また、「トック」は韓国のお餅ですが、日本のお餅と違ってもち米から作られるのではなく、普段主食にしている「うるち米」から作られています。

韓国は日本のとなりの国ですが、食文化が異なります。その土地の気候や歴史、文化によって食文化にも違いがあり、その違いを理解することもとても大切です。

その第一歩として今日は、韓国の食を楽しみましょう。