

令和6年 10月 3日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 手作りハンバーグ
コールスローサラダ ABCスープ



【ひと口メモ】

手作りの良さを知ろう

(感謝の心)

今日のハンバーグは給食センターの調理員さんが、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いました。

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、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感謝の気持ちをもって、ハンバーグを味わって食べましょう。

令和6年 10月 3日(木) 第二学校給食センター

(献立名) 米粉パン 牛乳 ジャがいもと秋なすのミートソース焼き
キャベツのごまサラダ ビーフンスープ 【中】小魚アーモンド



【ひとロメモ】

なすの栽培について知ろう

(食事と文化)

丸亀市の農家の大原さんにお話を聞きました。なすの栽培で気を付けていることは、なすのまわりにある葉っぱを切ることです。理由は、なすは皮がやわらかく、自分の葉っぱが当たるだけでも傷がついてしまうからです。傷がつくと表面が茶色になります。

葉っぱをとって、手入れすると、なすの皮はピカピカのままぐんぐん実がふくらむそうです。

今日は、秋なすを使ったじゃがいものミートソース焼きです。旬の野菜をおいしくいただきます。

令和 6 年 10 月 3 日（木）

飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳
手作りハンバーグ コールスローサラダ
ABC スープ

《今日の丸亀産の食材》

きゅうり パセリ



【ひと口メモ】

感謝して食べよう

（感謝の心）

みなさん、きちんと「いただきます」・「ごちそうさま」をいえていますか？

食事のあいさつには、それぞれ意味があります。

私たちは、生き物の命をいただいています。そのため、ほかの生き物の命に感謝の気持ちをこめて「いただきます」といいます。また、「ごちそうさま」の「ちそう」とは、食材を育てたり、調理したりと、駆け回っていただきありがとうございました、という意味が込められています。今日のハンバーグも調理員さんがひとつずつ丸めてくれました。

いろいろなものが食べられることに感謝し、心を込めてあいさつをしましょう。