

令和 6 年 10 月 17 日 (木) 中央学校給食センター

【献立名】 セルフチキンバーガー 牛乳 クラムチャウダー
小魚アーモンド (中のみ)



【ひと口メモ】

石けんで手を洗おう

(食品を選択する能力)

みなさん、給食の前にはきちんと石けんで手をていねいに洗いましたか？手には、目に見える汚れだけでなく、目に見えないばい菌やウイルスがたくさんついています。それらは石けんを使って、ていねいに洗えばほとんどとれるので、食事の前や外出から帰ったときは石けんで手洗いをしましょう。

時々、水だけで手を洗っている人を見かけます。それでは、ばい菌が浮き出てくるだけで手にばい菌はたくさんついたままです。必ず石けんを使って手を洗うようにしましょう。

今日はセルフチキンバーガーです。手のばい菌やウイルスが口の中に入らないように、きれいな手で給食を食べましょう。

令和6年 10月 17日(木) 第二学校給食センター

(献立名) さぬきの夢パン メープルジャム 牛乳
さつまいものシチュー ひじきのマリネ きなこビーンズ



【ひとロメモ】

さつまいもについて知ろう

(食文化)

さつまいも栽培は、今から約300年前の江戸時代、青木昆陽という学者が全国に広めました。さつまいもは、育てやすく保存することができるので、飢饉や戦争中など食べ物なかった時に、たくさんの人の命を救いました。

さつまいもの栄養、主な成分はでんぷんで、熱や力のもとになります。ほかに、ビタミンCや食物せんいが多く含まれています。

さつまいもの料理には、油で揚げたてんぷらや大学いも、みそ汁やサラダなどいろいろな料理や味付けで食べることができます。

今日は丸亀市でとれたさつまいもをシチューに入れています。秋の味覚を味わって食べましょう。

令和 6 年 10 月 17 日 (木) 飯山学校給食センター

【献立名】 セルフチキンバーガー (丸型コッペパン)

牛乳 (照り焼きチキン) (ゆで野菜)

クラムチャウダー (中: 小魚アーモンド)

《今日の丸亀産の食材》

チンゲン菜 キャベツ



【ひと口メモ】

手洗いをしっかりしよう

(食事と安全・衛生)

今日の給食は、手で持って食べるセルフチキンバーガーです。みなさんは、給食の前によく手を洗いましたか？

感染症の予防で大切なことは、手洗いです。特に食事の前には、必ず石けんをつかって、丁寧に洗いましょう。

手洗いはしっかりできて、目には見えない菌が周りには、たくさん付着しています。特に床はトイレとつながっているところです。給食の食器カゴ、食缶、フタは絶対に床に置かないようにしましょう。

また、給食が始まる前に給食当番の健康チェックをすることになっていますが、お腹が痛い時や、はき気などの症状がある人は当番を代わってもらうようにしましょう。

これらのことに気をつけて、みんなで給食の環境を整えましょう。