

令和6年 12月 10日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 小型コッペパン 牛乳 フライドチキン
お花畑のサラダ コーンスープ クリスマスケーキ



【ひとロメモ】

クリスマス献立を楽しく食べよう

(食文化)

今日の給食は、一足早く、クリスマス献立としました。さて、クリスマスに関するクイズです。

クリスマスに食べるケーキは、全世界、ショートケーキである。○か×か

(5秒ほど待ってから、答えを教えてください。)

正解は「×」です。ショートケーキを食べるのは、日本がはじめた習慣で、ドイツでは「シュトーレン」という菓子パンをクリスマス前から少しずつ食べます。イギリスでは、「クリスマスプディング」というドライフルーツの入ったケーキ、フランスでは「ブッシュドノエル」という、薪のような見た目のケーキを食べます。

同じ行事食でも国によって食べ物が違ってくるのですね。先生やお友達とクリスマスの雰囲気を楽しみながらいただきます。

令和6年 12月 10日(火) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 【小中】りんごジャム 牛乳
ボルシチ フライビーンズ ブロッコリーサラダ



【ひとロメモ】

ビーツの栽培について知ろう

(食文化)

ボルシチは、東ヨーロッパと北アジアで一般的な酸味のあるスープ料理のことで、食材や味付けによってさまざまなボルシチがあります。中でも「ビーツ」を使った赤いボルシチが人気です。

「ビーツ」は、めずらしい野菜で、香川県ではなかなか手に入らなかったのですが、丸亀市の農家の方が給食のためにビーツを栽培してくれるようになりました。

丸亀市飯山町の長尾さんに栽培づくりのお話を聞いたところ、虫とカラスの対策が大変で、特に今年は、ヨトウムシ（夜行性の蛾の幼虫）が多いそうです。長尾さんはなるべく農薬を使用せずに作っているため、ヨトウムシや害虫を見つけたら、1つ1つ手で取り除いているそうです。

農家の方に感謝して、味わっていただきましょう。

令和 6年12月10日(火)

飯山学校給食センター

【献立名】小型コッペパン 牛乳
フライドチキン お花畑のサラダ
コーンスープ クリスマスケーキ

《今日の丸亀産の食材》

生姜 パセリ



【ひとロメモ】

クリスマス料理について知ろう

(社会性)

今日の給食は、一足早く、クリスマス献立としました。クリスマスとは、イエス・キリストの降誕祭のことです。毎年12月25日に世界中で行われている行事で、多くのキリスト教の諸数派がイエス・キリストの降誕を祝うミサを盛大に行います。

さて、クリスマスに関する〇×クイズです。みんなでいっしょに考えてみましょう。

クリスマスに食べるケーキは、全世界、ショートケーキである。

正解は「×」です。ショートケーキを食べるのは、日本人がはじめた習慣で、ドイツでは「シュトローレン」という菓子パンをクリスマス前から少しずつ食べます。イギリスでは、「クリスマスプディング」というドライフルーツの入ったケーキ、フランスでは「ブッシュドノエル」という火をたく薪のような見た目のケーキ、ニュージーランドではメレンゲを焼いて、クリームとフルーツたっぷりの「パブロバ」というケーキを食べます。

同じ行事食でも国によって食べ物がちがってくるのですね。先生やお友達とクリスマスの雰囲気を楽しみながらいただきます。