

令和7年 5月 16日（金） 中央学校給食センター

【献立名】 親子丼 牛乳 新玉ねぎとそら豆のかき揚げ
きゅうりの昆布和え



【ひと口メモ】

地産地消について知ろう

（食文化）

みなさんは、「地産地消」という言葉を知っていますか？地産地消とは、「地域生産・地域消費」の略で、地域で生産されたものをその地域で消費しようという取り組みのことです。

地産地消には、さまざまなよい面があります。つくる人と食べる人の距離が近く、より新鮮なものが食べられ、だれがどのように作っているかが分かるため、安心して食べることができます。

また、輸送に伴う二酸化炭素の排出量を減らすことができ、環境にも良いです。

丸亀市の給食では、できるだけ地域でとれた食べ物を使うようにしています。今日の給食に入っているそら豆、きゅうり、キャベツ、玉ねぎは、丸亀市の農家さんが育ててくれたものです。

地産地消を知って、より新鮮で地球にもやさしい食べ物を選んでいきたいですね。

令和7年 5月 16日（金） 第二学校給食センター

（献立名） えんどうごはん 牛乳 鶏肉の和風ソースかけ
五目サラダ 若竹汁 【小中】 さつまいもチップス



【ひとロメモ】

旬のグリンピースを味わおう

（食文化）

えんどうには、熟した豆を乾燥した「えんどう豆」と、若いさやごと食べる「さやえんどう」、柔らかい豆を食べる「グリンピース」の3種類あり、さやえんどうとグリンピースは野菜の仲間になります。

さやから取り出した生の「グリンピース」が手に入るのは、1年のうちほんの短い時期だけです。日本では、昔から季節の食べ物を取り入れて楽しむ伝統的な食文化があります。

今日のグリンピースは、丸亀市の農家の方が作ったものを使っています。新鮮なグリンピースをごはんと一緒に味わっていただきましょう。

令和 7 年 5 月 16 日 (金)

飯山学校給食センター

【献立名】 焼き鳥丼 (麦ごはん)

牛乳 きゅうりの即席づけ

豆腐とわかめのみそ汁

《今日の丸亀産の食材》

きゅうり キャベツ 葉ねぎ



【ひと口メモ】

手洗いをしよう

(心身の健康)

みなさんは、給食前に必ず手洗いをしていますよね。手洗いは、食中毒を予防する3つのきまり、① 菌をつけない、② 菌を増やさない、③ 菌をやっつける、のうち1番最初の、① 菌をつけない、にあたります。

手の中で、菌がたくさんひそみやすいところは、爪や指先、指の間、親指のまわり、手首、手のしわです。これらの場所を特に注意して手洗いをしましょう。また、水だけではなく、せっけんを使って洗い、きれいに泡を流しましょう。最後に清潔なハンカチで手を拭いたら手洗い完了です。

自分のためにはもちろん、当番の人は周りの人のためにもきちんと手洗いをしましょう。