

令和7年 11月 20日 (木) 中央学校給食センター

【献立名】 ミルクパン 牛乳 オリーブ豚のハンバーグ キャロットサラダ
コンソメスープ



【ひと口メモ】

感謝して食べよう

(感謝の心)

私たちは生きていくために、食べ物として、動物や植物の命をもらっています。野菜や魚、家畜などは、食べるためには栽培されたり養殖されたり、育てられたりしています。

また、食事ができるまでには漁師さん、農家の人が、配達をする人、料理をつくる人など、多くの人の手がかかっていることを忘れてはいけません。食事の前後の「いただきます」「ごちそうさまでした」のあいさつは、食事作りに関わってくれた人たちや、食べ物の命にありがとうの気持ちを表す言葉です。心をこめて言えると良いですね。

11月23日は、勤労感謝の日です。毎日、一生けんめい働いてくださっているすべての人たちに感謝するとともに水や食べ物などを育んってくれる自然の恵みにも感謝しましょう。

令和7年 11月 20日 (木) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 牛乳 オリーブ豚のハンバーグ
五目サラダ ABC スープ ヨーグルト



【ひと口メモ】

地産地消 オリーブ豚について知ろう

(食文化)

オリーブ豚は、香川で育てた豚に香川県でとれたオリーブの果実をエサとして与えて育てたのがオリーブ豚です。オリーブのエサを与えることで、甘味成分が多くなり、しっかりとした赤身のおいしさ、さっぱりとした脂の甘味が味わえます。

今日のハンバーグは、オリーブ豚のほかにも「牛肉」「豆腐」「たまねぎ」「ひじき」を使いました。ハンバーグを味わっていただきましょう。

令和 7 年 11 月 20 日 (木) 飯山学校給食センター

【献立名】

ミルクパン 牛乳
オリーブ豚のハンバーグ (ソースかけ)
キャロットサラダ コンソメスープ

«今日の丸亀産の食材»

パセリ キャベツ



【ひと口メモ】

感謝して食べよう

(感謝の心)

秋も深まり、冬の訪れが近づいてきましたね。実りの秋となり、地元のおいしい秋の味覚がたくさん給食に登場するようになってきました。

11月23日は「勤労感謝の日」です。この日は、もともと「新嘗祭」といって、米や作物など、その年の収穫を神に感謝する日でした。

わたしたちは、普段何気なく食事をしてしまいがちですが、その食事には、食べ物を育てる人や運ぶ人、料理を作る人など、さまざまな人たちの支えがあります。あらためて、毎日おいしい食事が食べられていることに感謝して、好き嫌いをせずいただきましょう。