

令和8年 2月 12日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン チョコ大豆バター 牛乳 小いわしのフライ
ポテトサラダ 白菜と肉団子のスープ煮



【ひとロメモ】

チョコレートの生産について知ろう

(感謝の心)

チョコレートの原料は、コートジボワールやガーナなどの熱帯地域でとれるカカオ豆です。世界で人気のチョコレートですが、カカオ豆を生産する国では、カカオ豆生産のために、皆さんと同じくらいの歳の子どもたちが学校に行けず、危険で体に負担がかかる仕事をしていることが問題になっています。

その問題を解決する方法の一つに、カカオ豆農家と公平な価格で取引されたカカオ豆を使っている「フェアトレードチョコレート」があります。「フェアトレードチョコレート」を買うと、生産者を応援することや子どもたちの労働問題を解決することにつながります。ぜひお店などで探してみてください。

今日は大豆チョコクリームがついています。上手にパンにつけて食べましょう。

令和8年 2月 12日(木) 第二学校給食センター

(献立名) 米粉パン 牛乳 小いわしのフライ
元気サラダ ABC スープ 焼きプリンタルト



【ひとロメモ】

ABC スープの人気理由について知ろう

(社会性)

今日は本島中学校のリクエスト献立です。

メニューは、みんなが食べられる料理が1つでも好きなものがあるといいなあと考えながら組み合わせました。

特にABCスープは、英字パスタをみつけて、みんなで話題にしながら食べるのがうれしいです。

今日のABCスープには、冬が旬の野菜「レタス」「チンゲン菜」を入れて、冬バージョンのABCスープです。たくさんの野菜のうまみでスープに溶け出したABCスープをあじわっていただきましょう。

デザートは、今年度、初めて出る焼きプリンタルトです。楽しみにしていた人もいますね。

令和 8年 2月12日(木)

飯山学校給食センター

【献立名】

さぬきの夢パン チョコ大豆バター
牛乳 小いわしのフライ ポテトサラダ
白菜と肉団子のスープ

《今日の丸亀産の食材》

チンゲン菜



【ひと口メモ】

チョコレートについて知ろう

(食文化、感謝の心)

2月14日は、バレンタインデーですね。この日は、家族や友達など大切な人に気持ちを伝える日として知られています。

チョコレートの歴史は古く、古代メキシコでは「ショコラトル」と呼ばれ、「苦い水」という意味の飲み物として利用されていました。その後、ヨーロッパに伝わると、砂糖などを加えて甘い飲み物として親しまれるようになり、今のような固形のチョコレートが生まれました。日本へは、18世紀末に飲み物として伝わったのが始まりとされ、本格的にチョコレートが作られるようになったのは昭和30年代以降のことです。

チョコレートには、体を動かすエネルギーになる炭水化物や体の調子を整え、病気の予防に役立つポリフェノール、おなかをすっきりしてくれる食物繊維など、たくさんの栄養が含まれています。

今日の給食では、バレンタインデーに合わせてチョコ大豆バターが登場しています。家族や友達への気持ちを思い浮かべながら、味わっていただきましょう。