

令和8年 2月 26日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 手作りハンバーグ キャロットサラダ
ABCスープ



【ひとロメモ】

感謝して食べよう

(感謝の心)

今日のハンバーグは、給食センターの調理員さんが一つ一つ丁寧に手作りしてくれました。一人ずつハンバーグの形が違うのも、手作りならではのですね。たくさん作るのは大変な作業ですが、みなさんがおいしく食べてくれる様子を思いうかべながら頑張っていました。

最近では、すぐに食べることでできる調理済みの食品が簡単に手に入るようになりましたが、手作りの良いところは、自分で調味料の量を調整して、食べ物そのものの味を楽しむことができる点です。

給食では、グラタン、サラダのドレッシング、カレーやシチューのルーなども手作りをしています。作ってくれる人への感謝の気持ちをもって、ハンバーグを味わって食べましょう。

令和8年 2月 26日(木) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン りんごジャム 牛乳
うずら卵とチンゲン菜のクリーム煮 カミカミサラダ いちご



【ひとロメモ】

いちごの栄養とおいしい食べ方について知ろう

(食品を選択する能力)

いちごにはビタミンCが多く含まれていて、10粒ほど食べれば1日に必要なビタミンCがとれます。

ビタミンCは、ひふや血管を丈夫にするとともにウイルスに対する抵抗力を高めて病気にかかりにくくする働きがあります。

いちごは冬から春にかけて旬のくだものです。香川県でとれた旬のいちごを食べてビタミンCをしっかりとりましょう。

令和 8年 2月 26日 (木)

飯山学校給食センター

【献立名】

コッペパン 牛乳 手作りハンバーグ
キャロットサラダ ABC スープ

《今日の丸亀産の食材》

にんじん パセリ セロリ



【ひとロメモ】

手作りの良さを知ろう

(感謝の心)

みなさん、今日の給食はいかがですか？今日は、調理員さんが丁寧に一つ一つ作ってくれたおいしいハンバーグです。

今日も調理員さんたちは、朝早くから、みじん切りにした玉ねぎを炒め、ひき肉と卵と一緒に混ぜて、一つ一つきれいに形を整え、焼いてくれました。

手間ひまをかけて、作られた給食を食べられることに感謝して、いただきましょう。