

【献立名】 手巻き寿司 牛乳 根菜汁



【ひとロメモ】

楽しく食べよう

(社会性)

みなさんは、「鯛も一人はうまからず」ということわざを知っていますか？ これは、例えば鯛のようにおいしい魚や料理であっても、たった一人で食べるのであれば味気なく感じることから、食事は大勢で食べる方がおいしく感じられるという意味があります。食事は家族や友達など、多くの人と一緒に食べて食べると、より一層おいしく、また楽しいひと時を味わうことができます。

給食では、みんなで一緒に同じものを食べますね。同じ料理を「おいしいね。」と共感しあうと、もっと楽しい時間を過ごすことができます。今日の給食は、具を自分で巻いて食べる手巻き寿司ですね。みんなで給食を食べられることに感謝し、楽しく食べましょう。

令和8年 3月 16日(月) 第二学校給食センター

(献立名) セルフ手巻きずし 牛乳 キャベツのみそ汁



【ひとロメモ】

香川県でとれた海苔をあじわおう

(食文化)

おむすびに巻くのりには、「焼きのり」と「味付けのり」の種類があることを知っていますか？

「焼きのり」は、のりそのものの原材料だけで、手巻きずしなどに使います。一方「味付けのり」は、しょうゆなど調味料の味付けがされています。一般的に東日本は、焼きのりを巻いて風味を味わう傾向があり、西日本では味付けのりが好まれる傾向があるといわれています。

香川県では、瀬戸内海の豊かな恵みを受け、美しいのりが育ち、のり養殖の生産量は全国5. 6位と常に上にランクインし、県の漁業を支える柱のひとつです。

今日の「のり」は香川県産です。手巻きずしをおいしくいただきましょう。

令和 8年 3月 16日 (月)

飯山学校給食センター

【献立名】

セルフ手巻き寿司 牛乳 根菜汁

《今日の丸亀産の食材》

葉ねぎ



【ひとロメモ】

手洗いをしっかりしよう

(心身の健康)

今日の給食は、手で持って食べるセルフ手巻き寿司です。みなさんは、給食の前によく手を洗いましたか？

感染症の予防で大切なことは、手洗いです。特に食事の前には、必ず石けんをつかって、丁寧に洗いましょう。手洗いはしっかりできても、周りには、目には見えない菌がたくさん付着しています。特に床はトイレとつながっているところですよ。給食の食器カゴ、食缶、フタは絶対に床に置かないようにしましょう。

また、給食が始まる前に給食当番の健康チェックをすることになっていますが、お腹が痛い時や、はき気などの症状がある時は当番を代わってもらいましょう。

これらのことに気をつけて、みんなで給食の環境を整えましょう。