

令和8年 3月 17日 (火) 中央学校給食センター

【献立名】 米粉パン 牛乳 鶏肉ときのこのグラタン  
キャロットサラダ 豆腐とチンゲンサイのスープ



【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、食べるために栽培されたり養殖されたり、育てられています。食事の前には、必ず「いただきます」「ごちそうさまでした」のあいさつを心をこめて言しましょう。

また、食事ができるまでには漁師さん、農家の人、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。今日のグラタンも調理員さんが一つ一つカップに入れて焼いてくれました。

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ててくれる自然の恵みにも感謝しましょう。

令和8年 3月 17日(火) 第二学校給食センター

(献立名) 米粉パン 牛乳 とり肉としめじのグラタン  
ブロッコリーサラダ 豆腐とチンゲン菜のスープ



【ひとロメモ】

## グラタンについて知ろう

(食文化)

グラタンとはマカロニや野菜、魚介、肉などの食材にホワイトソースをからめて皿にもり、チーズをかけて皿ごとオーブンで焼いたもので、フランス生まれの料理です。

では、ドリアとのちがいは何でしょうか。ドリアとはピラフやチキンライスなどの米料理であることがドリアの特徴です。さらに生まれた国も違います。ドリアは日本で生まれた料理なのだそうです。1930年頃、横浜にあるホテルの初代料理長が考えたものだそうです。

今日の給食のグラタンは、とりにくとしめじを使ったグラタンです。おいしくたべてください。

令和 8年 3月17日(火)

飯山学校給食センター

【献立名】

米粉パン 牛乳 鶏肉ときのこのグラタン  
キャロットサラダ 豆腐とチンゲン菜のスープ

《今日の丸亀産の食材》

パセリ チンゲン菜



【ひとロメモ】

# 感謝して食べよう

(感謝の心)

みなさん、今日の給食はいかがですか？

今日は、鶏肉ときのこのグラタンが登場していますね。このグラタンは、味の決め手となるホワイトルウを作るところから全て、一つ一つ丁寧に調理員さんたちが手作りしてくれています。

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す。