

令和8年 4月 16日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 黒糖パン 牛乳 たけのこと鶏肉のチリソース
ビーフンスープ ヨーグルト



【ひと口メモ】

きちんと手洗いをしよう

(心身の健康)

みなさんは給食の前の手洗いを、きちんとしていますか。ちょっと水でぬらす程度で洗っても、手についたばい菌を洗い流すことはできません。石鹸でていねいに洗い、水で十分に洗い流しましょう。そして、清潔なハンカチでふきましょう。

今日の給食のように手で持って食べるパンの時には、特に手洗いを丁寧にすることが大切です。また、給食当番の人は、みんなの給食を運んだり、配膳したりする大切な仕事があるので、特にしっかり手を洗いましょう。

令和8年 4月 16日(木) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 牛乳 ささみのレモンソースに
ポテトサラダ ABC スープ



【ひとロメモ】

とり肉の部位について知ろう

(食品を選択する能力)

とり肉は日常の料理でよく使われる食べ物です。1羽のにわとりから「もも肉」「むね肉」「手羽」「手羽先」「ささみ」「かわ」「とりガラ」などの部位を、料理や栄養をとる目的に合わせていただいています。

とり肉は、たんぱく質を多くふくんでいて、きん肉などの体をつくるもとになります。

クイズです。とり肉の部位で、脂肪分が少ないのはどれでしょう？

- ① もも ②むね ③ささみ

正解は、③の「ささみ」です。ささみは、形が「ささの葉」に似ていることから、そう呼ばれています。今日の給食では、ささみを使っています。

令和 8年 4月16日(木)

飯山学校給食センター

【献立名】

黒糖パン 牛乳
たけのこと鶏肉のチリソース
ビーフンスープ ヨーグルト

《今日の丸亀産の食材》

葉ねぎ チンゲン菜
にんにく 玉ねぎ



【ひと口メモ】

協力して配膳しよう

(社会性)

みなさんは、給食の配膳をクラスみんなで協力してできていますか？

学校での給食の時間は限られています。その時間の中で、配膳をして、食べて、片づけまで行わなければなりません。みんなで協力して準備をすることで、食べる時間を十分確保することができます。

早く配膳するためには、クラス全員で協力して取り組むことが大切です。配膳をする人、食器を配る人など、それぞれが自分の役割をきちんと行うことで、配膳をスムーズに進めることができます。

さて、今日のみなさんの配膳はどうだったでしょうか。みんなで振り返り、よかったことやできなかったことを、明日からの給食の時間にいかしていきましょう。