

令和8年 5月 25日(月) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ご飯 牛乳 手作りメンチカツ ケチャップミックスソース  
キャベツのゆかり和え ふしめん汁



【ひと口メモ】

## 手作りの良さを知ろう

(感謝の心)

今日のメンチカツは給食センターの調理員さんが、ひき肉と玉ねぎでタネを作るところから衣をつけて油で揚げるところまで一つ一つ丁寧に手作りしてくれました。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うかべながら頑張って作りました。

最近では、すぐに食べることの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、ハンバーグやグラタン、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気持ちをもって、メンチカツを味わって食べましょう。

令和8年 5月 25日(月) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 肉コロッケ きゅうりのサラダ 新玉ねぎのみそ汁



【ひとロメモ】

## 箸を正しく使おう

(社会性)

はしの使いかたは、毎日、毎食の習慣づけが大切です。

箸を正しく使うことは、指の使い方、力かげんを身に付けることにもつながります。日本人の手先が器用なのは、箸を使うからだとも言われています。

箸を正しく持ち、ごはんやおかずをこぼさずに食べましょう。

令和 8年 5月 25日 (月)

飯山学校給食センター

【献立名】

麦ごはん 牛乳

手作りメンチカツ (ケチャップミックスソース)

キャベツのゆかりあえ ふしめん汁

《今日の丸亀産の食材》

たまねぎ キャベツ

きゅうり 葉ねぎ



【ひと口メモ】

# 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メンチカツです。

今日も調理員さんたちは、朝早くから、玉ねぎをみじん切りにして、ひき肉と一緒に混ぜて、一つ一つきれいに形を整え、小麦粉、パン粉をつけてフライヤーで揚げてくださいました。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。