

令和 8 年 10 月 6 日（火） 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 れんこんハンバーグ
 ごぼうサラダ クラムチャウダー



【ひとロメモ】

手作りの良さを知ろう

（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、一つ一つていねいに丸めて手作りしてくれました。ソースも給食センターで手作りしました。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い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、コロッケや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、味わって食べましょう。

令和8年 10月 6日(火) 第二学校給食センター

(献立名) ミルクパン 牛乳 冬瓜と肉団子のスープ いもいもサラダ
いりことアーモンドのオリーブオイル 冷凍ぶどうゼリー



【ひとロメモ】

旬の里いもについて知ろう

(食文化)

今日のサラダには、「じゃがいも」「さつまいも」「里芋」の3種類のいもを使っています。

里芋は、秋から冬にかけてよく食べられます。香川県では「いもたこ煮」や「たきこみごはん」、「打ち込みうどん」「しっぽくうどん」などの郷土料理によく使われており、なじみの深い食べ物です。

里芋は山にできる「やまのいも」に対して里で栽培されるため、このような名前がつけました。また、田んぼの片隅でも栽培できることから、「田いも」とも呼ばれています。里いもは親いもから子いも、孫いもとどんどん増えていくので、子孫繁栄のめでたい食べ物としてお正月やお祝いの料理には欠かせないたべものです。

令和 8 年 10 月 6 日 (火)

飯山学校給食センター

【献立名】

コッペパン 牛乳 れんこんハンバーグ
ごぼうサラダ クラムチャウダー

《今日の丸亀産の食材》
きゅうり、小松菜
チンゲンサイ



【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、れんこんと一緒に混ぜて、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ってくれたことに感謝して、いただきましょう。