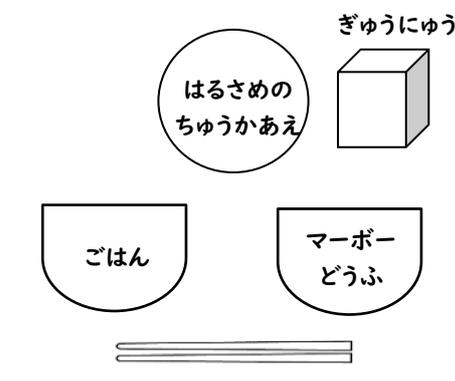
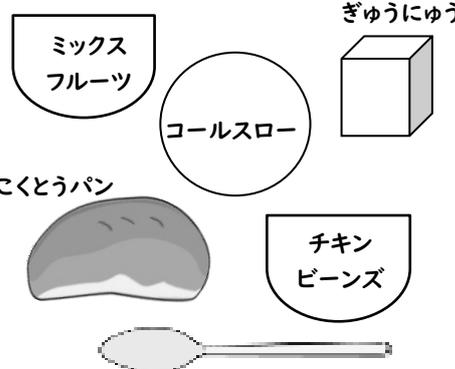
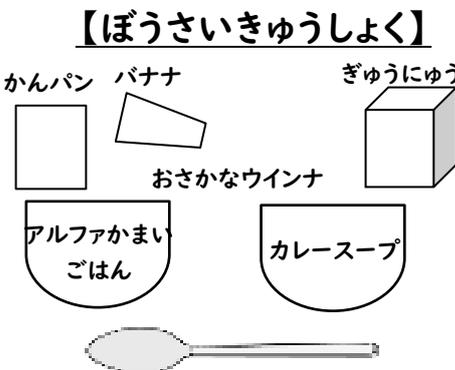
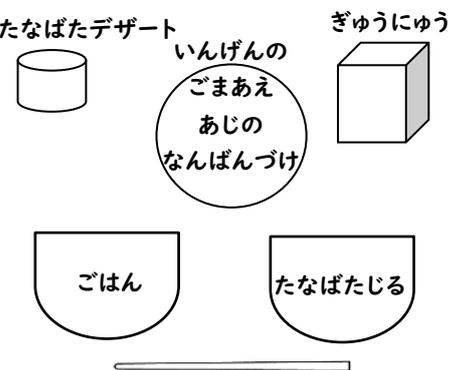
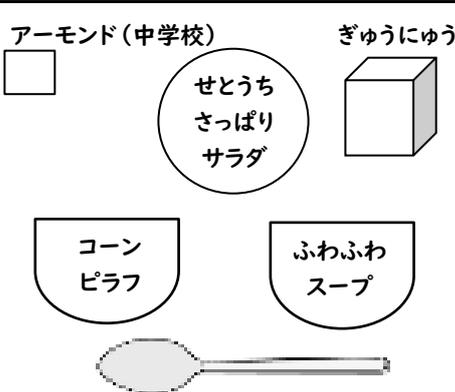


| | | |
|--------------------------|--|---|
| <p>七月 四日 (月)</p> |  | <p>○食事のマナー「マナーとエチケット」</p> <p>マナーは、行儀や作法のことを言い、もとは食事をする際のはしやフォーク・ナイフの持ち方などのテーブル作法のことを示していたようですが、現在では人と接する態度などもマナーと言われるようになりました。また、エチケットは、もとはひととの接し方のルールなどを表す際に用いられた言葉ですが、現在ではマナーと同じ意味合いで使われることが多いようです。</p> |
| <p>七月 五日 (火)</p> |  | <p>○食べ物クイズ「パン」</p> <p>【問題】現在のよう、普段からパンを食べるようになったのは、明治時代に「あるパン」が開発されてからのようです。「あるパン」とは、次のどれでしょう？</p> <ol style="list-style-type: none"> ① アンパン ② クリームパン ③ カレーパン |
| <p>七月 六日 (水)</p> | <p>【ぼうさいきゅうしょく】</p>  | <p>○「呉市学校防災週間」</p> <p>今日の「ひとくちメモ」は、うら面にあります。</p> |
| <p>七月 七日 (木)</p> | <p>たなばたデザート</p>  | <p>○季節の行事「七夕」</p> <p>七夕は五節句のひとつで、この日には笹竹に七夕飾りや願いを書いた短冊などを飾りつけます。また、日本では麦の収穫の祝いと七夕を結び付けている地域もあるようです。</p> <p>今日は星形の「なると」や「にんじん」、そして、短冊に見立てた「豆腐」で七夕汁を作りました。また、七夕をイメージしたデザートもあります。季節を感じながら給食を味わってくださいね。</p> |
| <p>七月 八日 (金)</p> | <p>アーモンド(中学校)</p>  | <p>○「ひろしま給食」せとうちさっぱりサラダ</p> <p>平成25年度から始まった「ひろしま給食」は、これまでに45品のレシピがあります。今回は平成27年度の優秀レシピ賞の「せとうちさっぱりサラダ」を作りました。</p> <p>今年度も「ひろしま給食推進プロジェクト」では、「ひろしま給食」のレシピを募集しています。応募方法などについては各校にパンフレットが届いていますので、ぜひ、みなさんも応募してみてくださいね。</p> |

① アンパン

パンが日本に伝わってきたのは1540年頃とされていますが、昔から「米」を主食にしてきた日本ではパンが好まれず、一部のみで食べられていたようです。その後、明治時代に入ってから、木村安兵衛さんによって開発された「アンパン」が好評で、それをきっかけにパンの製造販売が盛んになったようです。

「呉市学校防災週間」

今から4年前の平成30年7月に起きた「西日本豪雨」により、呉市も大変な被害を受けて、たくさんの大切な命が奪われました。そして、その後しばらくは多くの地域で断水や道路の遮断、食料品の不足などにより、不便な生活が続きました。

呉市では、令和2年度から7月6日を含む1週間を「呉市学校防災週間」として、「自分の命は自分で守る」子供の育成を目指して、防災についての学習をしています。

蒲刈学校給食共同調理場では、今年度も「防災給食」を実施します。今回は被害を受けてライフライン（生活に必要な水道・電気・ガス・物流などのこと。）が停止し、電気と水道の復旧の目途が立たず、先に復旧したガス（プロパンガス）を使用して、備蓄品や届いた支援物資による食事（飲用牛乳は除く。）を想定した給食を用意しました。

「アルファ化米」は、一度炊飯した米を乾燥処理して米の保存性を高めた食品で、1944年に保存ができる軍隊用の食事として開発されたのが始まりです。また、「乾パン」も、1842年に保存ができる軍隊用の食事として開発されたのが始まりですが、現在では「アルファ化米」や「乾パン」は備蓄品として保存され、防災食として利用されることが多いです。

「アルファ化米」は、調理場の大きな鍋で湯を沸かし、そこにアルファ化米を入れてゆっくり混ぜて温かいごはんを作りました。「カレースープ」は、常温で保存することができる食品を使って作っているため、肉類は入っていません。そして、「おさかなウインナ」や「バナナ」は、支援物資として届くことがある食品で、これらの食品は調理せず、そのまま食べることができます。

今日の給食を通して、みなさんの防災への意識が高まってくれることを願っています。