

～しよくいく してん 食育の視点～

しよくじ じゆうようせい
食事の重要性
かんしゃ こころ
感謝の心

しんしん けんこう
心身の健康
しゃかいせい
社会性

しよくひん せんたく のうりよく
食品を選択する能力
しよくぶんか
食文化

～たいしょうがくねん 対象学年～

ていがくねん
低学年

ちゅうがくねん
中学年

こうがくねん
高学年

PDF 版給食メモ → → →

タブレットで読み取ってテレビに映してください。

きゅうしよく

給食

つうしん

もぐもぐ通信

9月3日(金)

おり ぶかん ばん しえぱ ずぱい
こんだて:オリーブ冠のパン・シェパーズパイ・

す こ ち ぶ ろ す ぎゅうにゅう
スコッチブロス・牛乳

ば ら りん び っ く もと たいかい
パラリンピックの元となった大会

げんざいかいさいちゅう ば ら りん び っ く ねん い ぎ り す
現在開催中のパラリンピックは、1948年にイギリスの

ろん どん びょういん おりん び っ く あ かい さい くるま
ロンドンにある病院でオリンピックに合わせて開催された、車
かんじゃ あ ち え り たい かい もと
いすの患者さんたちのアーチェリー大会が元となったそうです。

きょう きゅうしよく もと たいかい かい さい い ぎ り す
今日の給食は、その元となった大会が開催されたイギリスの
りょうり しえぱ ど ひつじか しえぱ ずぱい
料理です。シェパードとは羊飼いのことで、シェパーズパイとは

ひつじ にく つく み と そ す ばい き じ つか
羊の肉で作ったミートソースを、パイ生地を使わずに

ま っ し ゅ ぽ て と や りょうり きょう きゅうしよく
マッシュポテトをかぶせて焼いた料理です。(今日の給食では

ひつじ にく ふた にく つか す こ ち ぶ ろ す
羊の肉ではなく豚肉を使っています。) また、スコッチブロスと

にく や さい むぎ い こと こと に い ぎ り す だい ひょう て き
は、肉や野菜、麦を入れてコトコト煮た、イギリスの代表的な

す ぶ
スープです。

きょう ばん す ぽ つ たい かい ゆう しょう せん しゅ おく
また、今日のパンは、スポーツの大会で優勝した選手に贈られ
おり ぶ かん い め じ
る「オリーブ冠」をイメージしています。

みどりいろ あ した ば いろ ばん
ちなみに、この緑色は明日葉の色でパン

き じ ね こ
の生地に練り込んであります。



かん オリーブ冠

かつやく せんしゅ
活躍したスポーツ選手に
おく かんむり
贈られる 冠

きょう かんむり
今日のパンは、この冠をイメージしています。



りょうり
← イギリス料理の
シェパーズパイ



りょうり
イギリス料理の
スコッチブロス →