

平成 29 年 4 月 20 日 (木)

中央学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン 黒豆きなこクリーム (幼なし) 牛乳
さけの黄金焼き キャベツのサラダ フルーツポンチ



【ひとロメモ】

丸亀市産キャベツを味わおう

(勤労と感謝)

キャベツは外側の開いた葉は除かれて、真ん中のまるい部分が売られていますね。これは、葉が何枚も重なり合って玉になったものです。だいたい40~50枚ぐらい重なっているそうですよ。今の時期にとれる春キャベツの葉の数は、冬キャベツより少なめで、まき方もやわらかい感じですが、歯ごたえはやわらかいのにシャキシャキとして、冬キャベツとは違ったさわやかさがありますね。

給食で使っているキャベツは、丸亀市綾歌町の竹内さんの農園で、栽培されているものです。いつも、とれたての新鮮なキャベツが、給食センターに届けられます。感謝して残さずいただきます。



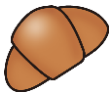
平成 29 年 4 月 20 日 (木) 第二学校給食センター

【献立名】

りんごパン 牛乳 たけのことイカのチリソース煮
ビーフンスープ ミニトマト ミックスナッツ



【ひと口メモ】



パンの正しい食べ方

みなさんは、パンをどのようにして食べていますか？大きな口を開けてかぶりついている人はいませんか？

パンの正しい食べ方は、一口で食べられるくらいの大きさにちぎって食べます。中のやわらかいところだけを取り出して食べたり、ぺちゃんこにつぶして食べたりするのは正しい食べ方とはいえません。

お米を主食とする国には、ごはんを食べるときのマナーがあります。パンを主食とする国にも、パンを食べるときのマナーがあります。その食べ物や国に合った正しい食べ方をしましょう。



平成29年 4月 20日(木)

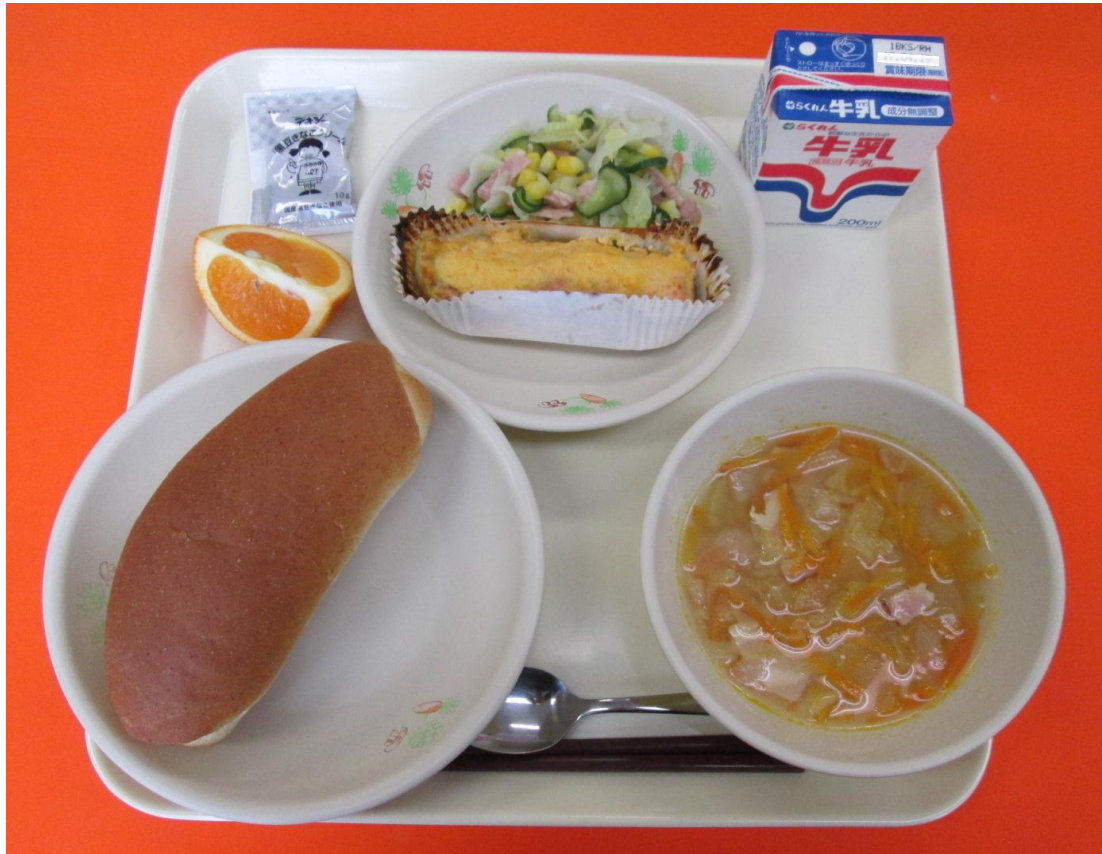
飯山学校給食センター

【献立名】

さぬきの夢パン 黒豆きなこクリーム 牛乳
さけの黄金焼き キャベツのサラダ
ジュリアンスープ 清見オレンジ

《今日の丸亀産の食材》

玉ねぎ・きゅうり・キャベツ



【ひとロメモ】

清見オレンジ

清見オレンジは、今から38年前に、静岡県静岡市清見区にある試験場で、温州みかんとトロビタオレンジをかけ合わせて生まれました。そして、この品種は、試験場の近くにある海岸の清見潟にちなんで、清見オレンジと名付けられました。種が少なく、柔らかでジューシーなのが特徴です。

おいしい清見オレンジの選び方は、だいたい色が濃く、ヘタの部分に青味が残っているものや、手に持った時にずっしりとした重みがあるものが新鮮でおいしいそうです。