

平成 29 年 5 月 16 日 (火)

中央学校給食センター

【献立名】^{こめこ}米粉パン 牛乳 ^やじゃがいものチーズ焼き
^{かいそう}海藻サラダ ^{にくだんご}キャベツと肉団子のスープ バナナ



【ひとロメモ】

キャベツの歴史を知ろう

(食事と文化)

ゆでたり、いためたり、生で食べたりと、大活躍のキャベツは、ヨーロッパ生まれの野菜です。日本に伝わってきたころは、食べるのではなく、観賞用として見て楽しんでいたようです。



食べるようになったのは、明治時代からで、トンカツを考え出した洋食屋さんが、トンカツの横に、せん切りにしたキャベツを付け合わせたのが、全国に広まって、みんなが食べるようになりました。今では、トンカツに限らず、揚げ物などの横には、よく、細く切ったキャベツがついていますが、このような食べ方は、外国にはないそうです。

給食で使っているキャベツは、綾歌町の竹内さんの所で、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 5 月 16 日 (火) 第二学校給食センター

【献立名】

セルフサンド 牛乳 魚のフライ
ゆで野菜 ミネストローネ 美生柑



【ひとロメモ】

美生柑(みしょうかん)について



今日のくだものは、美生柑というみかんです。別名で「宇和ゴールド」「愛南ゴールド」ともいいますが、正式な名前は「河内晩柑」といいます。

熊本県熊本市河内町で偶然、生まれた品種だそうです。暖かい地域でしか栽培できないため、熊本県や愛媛県などに限られています。

旬は、4月から6月上旬で、果肉が柔らかく、果汁がたっぷりで、さわやかな甘みがあるのが特徴です。今日の美生柑は、愛媛県で栽培されたものです。旬の味を味わってください。

平成 29 年 5 月 16 日 (火)

飯山学校給食センター

【献立名】

米粉パン 牛乳 ジャがいものチーズ焼き
海藻サラダ キャベツと肉団子のスープ バナナ

《今日の丸亀産の食材》
チンゲンサイ・キャベツ・
きゅうり・玉ねぎ



【ひとロメモ】

丸亀市産の野菜



給食センターでは、香川県や丸亀市で育てられた食材を積極的に使っています。これを「地産地消」といいます。「地産地消」とは、地域で生産されたものを地域で消費することをいいます。

今日の献立では、米粉パン、牛乳、キャベツ、チンゲンサイ、きゅうり、玉ねぎ、パセリの7つが香川県のものです。では、この中で丸亀市のものはいくつあるでしょうか？

・・・答えは、キャベツ、チンゲンサイ、きゅうり、玉ねぎの4つです。丸亀市産の野菜を味わっていただきましょう。