

平成 29 年 5 月 26 日 (金)

中央学校給食センター

【献立名】 えんどうごはん 牛乳 みそバーグ
和風サラダ 豚汁 ㊤お茶ムース

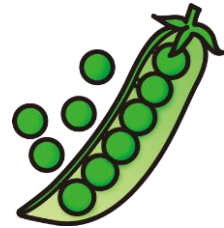


【ひとロメモ】

丸亀市内産のグリーンピースを味わおう

(勤労と感謝)

えんどうには、熟した豆を乾燥した「えんどう豆」と、若いさやごと食べる「さやえんどう」、やわらかい豆を食べる「グリーンピース」の3種類あり、さやえんどうとグリーンピースは野菜の仲間です。さやから取り出したばかりの生の「グリーンピース」が手に入るのは、1年のうち、ほんの短いこの時期だけです。日本では、昔から季節の食べ物を食事に取り入れて楽しむ伝統的な食文化があります。今日は、丸亀市内でとれたグリーンピースを使って、えんどうごはんにしています。栄養たっぷりのグリーンピースを残さず食べましょう。



平成 29 年 5 月 26 日 (金) 第二学校給食センター

【献立名】

カレーうどん 牛乳 ゆで野菜 かぼちやのかのこ揚げ



【ひと口メモ】



うどんに野菜をそえよう

香川県は雨が少なく、暖かな気候にも恵まれています。そのため、良質な小麦がとれ、うどんにかかせない塩をつくる環境にも適しています。また、だしをとるいりこも瀬戸内海でたくさんとれ、しょうゆも小豆島で作られており、うどんの材料とだしの素材がすべてそろっていることから「うどん」が定着しました。

今では「さぬきうどん」が香川県の郷土料理として有名ですね。今日の給食では県内の製麺所で作っているうどん麺を使っています。

うどんを食べる時には野菜もいっしょに食べてほしいので、うどんの具に野菜を取り入れ、ゆで野菜もそえています。残さずに食べましょう。

平成 29 年 5 月 26 日 (金)

飯山学校給食センター

【献立名】

えんどうごはん 牛乳 肉じゃが 和風サラダ
大豆と小煮干しの揚げ煮

《今日の丸亀産の食材》

えんどう豆・玉ねぎ・
キャベツ・きゅうり



【ひとロメモ】

丸亀市産の「えんどう豆」

えんどう豆は別名「グリーンピース」とも呼ばれ、皮がついたまま食べる「キヌサヤ」や「スナップエンドウ」などもあります。小さくて丸い形がかわいらしいえんどう豆には、ミネラルやビタミン類が多くあり、疲れをとる働きがあります。小さなえんどう豆ですが、栄養たっぷりです。

今日のえんどう豆は丸亀市で育てられたもので、飯山北小学校の2年生、飯山中学校の2年生がさやむきをしてくれました。

えんどう豆の生産者の方やさやむきをしてくれたみなさんに感謝していただきます。

