

平成 29 年 11 月 10 日 (金)

中央学校給食センター

【献立名】 ガーリックピラフ 牛乳 わかさぎのカレー揚げ
れんこんのごまサラダ 柿入りフルーツポンチ



【ひとロメモ】

旬の果物 柿を味わおう

(勤労と感謝)

秋は柿のおいしい季節です。香川県では、綾川町や高松市香南町などで多く栽培されています。あまくて大きい「さぬき富有柿」は、都会に多く出荷されていて、とても人気があるそうです。「柿が赤くなると、医者が青くなる」という、ことわざがあるように、柿には、たくさんのビタミンAとCが含まれており、かぜを予防するはたらきがあります。

今日の柿入りフルーツポンチは、調理員さんが約100kgの柿を一つずついねいに洗ってへたをとり、皮をむいて食べやすく切りました。味わって食べましょう。

平成 29 年 11 月 10 日 (金) 第二学校給食センター

【献立名】

麦ご飯 牛乳 肉じゃが 和風大根サラダ
れんこんチップス



【ひとロメモ】

「おはし」について

(食事と文化)

はしは、日本の他に中国、韓国などの国でも使われていますが、はしだけを使って食事をするのは日本だけです。

食べるための道具は、ナイフやフォーク、スプーンなどもありますが、これらの道具は、切る、刺す、すくうなど、それぞれできる動作が限られています。しかし、はしは、一膳^{いちぜん}であらゆる動作ができ、つまむ、はさむ、切る、ほぐす、混ぜる、はがす、くるむなどの多彩な機能をもっています。はしを使う手の動きは、脳の働きを活性化するとも言われています。日本人は、はしを使いこなしていることから手先が器用になったと言われています。

日本のはしの文化を誇りに持ち、大切に受け継いでいきましょう。

平成 29 年 11 月 10 日 (金)

飯山学校給食センター

【献立名】

ガーリックピラフ 牛乳 わかさぎのカレー揚げ
セルフサラダ かき入りフルーツポンチ

《今日の丸亀産の食材》

米・葉ねぎ・にんにく・きゅうり・キャベツ



【ひとロメモ】

旬の果物「かき」



今日のフルーツポンチには季節のくだもの「かき」が入っています。

香川県では明治40年代ごろから本格的な生産が始まりました。現在では高松市や綾川町などの、なだらかな小さい山が続く地形の場所で多く栽培されており、甘くて大きい形をした「さぬき富有柿」は人気があります。

香川県でおいしいかきが生産されるのは気候が大きく関係します。かきが色づく時期に温度差が大きく、日照時間が多いとおいしいかきが作られるのです。