

平成 29 年 11 月 29 日 (水)

中央学校給食センター

【献立名】 根菜カレー 牛乳 海藻サラダ キウイのたまご



【ひとロメモ】

キウイのたまごについて知ろう

(健康によい食事のとり方、食事と文化)

今日のデザートには小さくてかわいい「キウイのたまご」が登場しています。「キウイのたまご」は、「サルナシ」と「キウイ」を掛け合わせて、平成 11 年に香川県で誕生したキウイフルーツで、正式な名前を「^{こうすい}香粹」といいます。

大きさは一般のキウイの半分くらいで、表面に毛がないのでツルっとしています。小さくても、とても甘みがあります。熟したら、真ん中から手でふたつに割って、押し出して食べることが出来る一口サイズのキウイです。

キウイは食物繊維も多く、ビタミンC・Eも豊富な健康フルーツです。スーパーなどで見かけたときは、ぜひ手にとってみてください。

平成 29 年 11 月 29 日 (水) 第二学校給食センター

【献立名】

ドライカレー 牛乳 ひじきのマリネ 香粹 (キウイのたまご)



【ひとロメモ】

「キウイのたまご」について

(健康によい食事のとり方)

今日の給食には珍しい果物がついています。これは、「香粹 (こうすい)」という香川県でつくられた新しい品種のキウイフルーツです。別名、「キウイのたまご」と呼ばれ、大きさは一口サイズです。「香粹」の特徴は、表面の毛がないことや、とても甘くて酸味が少ないことなどです。高級キウイとして百貨店などに出荷されています。

食べ方は、爪で切り目を入れて半分に割り、ぶどうを食べるように指でつまんで実を押し出して食べると簡単です。甘くておいしい「香粹」を味わいましょう。

平成 29 年 11 月 29 日 (水)

飯山学校給食センター

【献立名】

根菜カレー 牛乳 海藻サラダ キウイのたまご

《今日の丸亀産の食材》

米・セロリー・にんにく・
キャベツ・きゅうり



【ひと口メモ】

キウイのたまご

今日の給食には、めずらしいくだものがついています。これは、「^{こうすい}香粹」という香川県でつくられたキウイフルーツです。別名、「^{こうすい}キウイのたまご」と呼ばれ、大きさは一口サイズです。「^{こうすい}香粹」の特徴は、表面の毛がないことや、とても甘くて酸味が少ないことなどです。高級キウイとして百貨店などに出荷されています。

食べ方は、爪で切り目を入れて半分に割り、ぶどうを食べるように指でつまんで実を押し出して食べると簡単です。

