

平成 30 年 4 月 27 日 (金)

中央学校給食センター

【献立名】 発芽玄米ごはん 牛乳 すりみだんご
アスパラガスのごまあえ ジャがいものうま煮



【ひとロメモ】

新じゃがをおいしく食べよう

(食事と文化)

給食では、じゃがいもを使った料理がよく登場しています。じゃがいもは一年中 出回りますが、旬は、5～6月頃と、9～12月頃の年2回です。日本で主に栽培されているのは約20種類で、「だんしゃくいも」と、「メイクイン」という種類が有名です。

じゃがいもの原産地は、南アメリカのアンデス地方といわれています。日本には、オランダ船によって、インドネシアのジャガタラ、今のジャカルタから伝わってきました。そのため、「ジャガタライも」と名前がつけられ、これがだんだん変化して「じゃがいも」になったといわれています。

今日は、取れたばかりの新じゃがを使っています。ホクホクとした新じゃがを味わって食べましょう。

平成 30 年 4 月 27 日 (金) 第二学校給食センター

【献立名】

五目うどん 牛乳 アスパラとちくわのかきあげ
ゆで野菜 【中】アーモンド小魚



【ひと口メモ】

アスパラガス

(健康によい食事のとり方)

アスパラガスは、春から夏にかけて、一番たくさん獲れ、おいしい時期です。冬に蓄えたエネルギーを、一気に放出して成長していく様子やロケットのような形に春の命の力強さを感じさせる野菜です。土から茎が伸びてきて、1日に4~6センチくらい伸びる、パワーのある野菜です。

今日のアスパラガスは香川県でとれたものです。春ならではの、アスパラガスを使ったかき揚げを味わってください。

平成 30 年 4 月 27 日 (金)

飯山学校給食センター

【献立名】

発芽玄米ごはん 牛乳 ジャがいものうま煮
きびなごのフライ アスパラガスのごまあえ

《今日の丸亀産の食材》
米・アスパラガス・キャベツ



【ひと口メモ】

新じゃがいもについて

(食事と文化)

じゃがいもを使った料理が給食ではよく登場しますね。じゃがいもは、一年中出回っていますが旬は5~6月頃と、9~12月頃の年2回あります。日本で主に栽培されているのは、約20種類ありますが、「だんしゃくいも」と、「メーカーイン」という種類が有名です。

じゃがいもの原産地は、南アメリカのアンデス地方といわれています。日本には、オランダ船によって、インドネシアのジャガタラ、今のジャカルタから伝わってきました。そのため、「ジャガタらいも」と名前がつけられ、これが、だんだん変化して「じゃがいも」になったといわれています。