

平成 30 年 9 月 18 日 (火)

中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン チョコ大豆バター (幼なし) 牛乳  
キャベツと肉だんごのスープ 小えびと大豆の甘辛煮 なし



【ひとロメモ】

## 旬のくだもの なし



(食事と文化)

今日のデザート「なし」は「豊水」という名前のなしで、香川県で栽培されたものです。

「なし」は世界に約20種類ありますが、果物として栽培されているものは、「日本なし」「西洋なし」「中国なし」の3種類です。日本で栽培されているのは、「日本なし」がほとんどで、皮の色によって「幸水」「豊水」「二十世紀」などがあります。

香川県では、観音寺市や三豊市などで多く栽培されています。「なし」には、カリウムや食物せんい、水分が多く含まれ、体のほてりや、口のかわきをいやしてくれます。

みずみずしくて、おいしい「なし」です。残さずにいただきましょう。

【献立名】

コッペパン りんごジャム 肉団子とキャベツのスープ煮  
小えびと大豆のあまから煮 なし



【ひとロメモ】

## 旬のなしについて知ろう

(食事と文化)

今日のデザート「なし」は「豊水」という名前のなしで、香川県で栽培されたものです。

「なし」は世界に約20種類ありますが、果物として栽培されているものは、「日本なし」「西洋なし」「中国なし」の3種類です。日本で栽培されているのは、「日本なし」がほとんどで、皮の色によって「幸水」「豊水」「二十世紀」などがあります。

香川県では、観音寺市や三豊市などで多く栽培されています。「なし」には、カリウムや食物せんい、水分が多く含まれ、体のほてりや、口のかわきをいやしてくれます。

みずみずしくて、おいしい「なし」です。残さずにいただきましょう。

平成 30 年 9 月 18 日 (火) 飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン 大豆バター（幼なし） 牛乳  
キャベツと肉団子のスープ えびと大豆の甘辛煮  
なし

《今日の丸亀産の食材》  
チンゲン菜、キャベツ、玉ねぎ



【ひとロメモ】

なし

(食事と文化)

今日のめあては「旬のなしについて知ろう」です。

今日のデザート「なし」は「豊水」という名前のなしで、香川県で栽培されたものです。

「なし」は世界に約20種類ありますが、果物として栽培されているものは、「日本なし」「西洋なし」「中国なし」の3種類です。日本で栽培されているのは、「日本なし」がほとんどで、皮の色によって「幸水」「豊水」「二十世紀」などがあります。