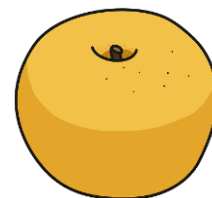


【献立名】 コッペパン 牛乳 うずら卵とチンゲンサイのクリーム煮  
アーモンドいりこ なし入りフルーツポンチ



【ひとロメモ】

## 香川県産 なし



(食事と文化)

香川県でなしの栽培が盛んな地域の一つに、観音寺市豊浜町があり、100年以上の歴史があります。観音寺市豊浜町では、「ホウナンのなし」という名前で売られており、香川県の「さぬき讚フルーツ」にも認定されています。主に作られているのが、幸せの水と書いて「幸水」と、豊かな水と書いて「豊水」の2種類です。

「幸水」は、糖度が高く、しゃっきりとした歯ざわりでみずみずしく、口に広がるジューシーな果肉が特徴です。

「豊水」は、やわらかい食感で、名前の通り果汁がしたたりおちるほど水分が豊富です。また、玉も大きく、甘味が強く酸味も適度にあります。幸水は8月上旬から8月下旬まで、豊水は9月上旬から9月中旬においしく食べることができます。

今日のなしは、「豊水」を使ってフルーツポンチにしています。今が旬のおいしいなしを味わっていただきましょう。

【献立名】 コッペパン 黒豆きなこクリーム 牛乳 鶏肉のガーリック焼き  
カミカミサラダ 野菜スープ



【ひとロメモ】

## 肉を食べるようになった文化について知ろう

(食事と文化)

クイズです。日本でとり肉が食べられるようになったのはいつごろでしょうか。

①江戸時代 ②明治時代 ③平成時代

答えは②の明治時代です。その時代より前は、にわとりは、たまごを取るためにかわれていました。明治時代に文明開化といって西洋の文化が取り入れられ、西洋料理や肉を食べるようになりました。

1960年ごろから、ブロイラーと呼ばれる肉用に改良された若どりの生産が増えてきました。また、鶏肉は値段が安いことから、身近な食材となり日常の料理に根付いてきました。

とり肉は、たんぱく質源として給食でもよく使う食材です。今日の給食では、鶏肉の足の付け根の部分のももを使って焼いた料理です。

平成 30 年 9 月 27 日 (木)

飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳

うずら卵とチンゲン菜のクリーム煮

アーモンドいりこ なし入りフルーツポンチ

《今日の丸亀産の食材》

チンゲン菜、たまねぎ



【ひとロメモ】

(食事と文化)

## かえり

今日のねらいは「かえりについて知ろう」です。香川県は全国有数の「いりこ」の産地で、特に観音寺の伊吹島では、いりこ漁が盛んです。年間およそ 2700 トン、全国第 5 位の生産量を誇っています。さぬきうどんには、このいりこでだしをとった「いりこだし」が欠かせませんね。香川県の「いりこ」はほぼ 100%、カタクチイワシから作られています。香川県産の「いりこ」の生産の特徴は、漁場と加工場が非常に近いことです。「いりこ」の品質はいわしの鮮度に大きく左右されるため、いわしの漁場と加工場が近いことでいわしの鮮度を保ったまま加工することができるのです。今日のアーモンドいりこには、「かえり」を使用しています。「かえり」という言葉、皆さんは聞いたことありますか？「かえり」とは「いりこ」の中でも 7 月上旬から中旬、9 月中旬頃にとれる体長 3~4 cm のものを指します。今日の「アーモンドいりこ」は、いりこから出るうまみがたっぷりです。おいしくいただきます。