

平成 30 年 11 月 1 日 (木)

中央学校給食センター

【献立名】 小型コッペパン 牛乳 ミートカレースパゲティ
いりことナッツのオリーブオイルがらめ 柿入りフルーツポンチ



【ひと口メモ】

旬の果物 柿を味わおう

(勤労と感謝)

秋は、柿がおいしい季節です。香川県では、綾川町や高松市香南町で栽培されています。甘くて大きい「さぬき富有柿」は、関東地方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330個の柿を1個ずついねいに洗ってへたを取り、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 30 年 11 月 1 日 (木) 第二学校給食センター

【献立名】

バターロール 牛乳 チャンポンめん にんじんサラダ



【ひとロメモ】

長崎県の料理を味わおう

(食事と文化)

長崎県は、九州の北部に位置し、壱岐、対馬、五島列島など、多くの島があります。みかんやびわなどの果物の栽培が盛んです。海に面しているため、魚介類もたくさんとれます。

江戸時代、幕府は中国とオランダの貿易船の出入りを港町である長崎に限って認めました。この鎖国の時代に外国からさまざまな文化が伝わりました。長崎県では、料理においても、中国やオランダ、ポルトガルなど、異なる国の食文化をうまく取り入れ、独自の食文化を育ててきました。

今日の給食のちゃんぽん麺もその一つで、外国の影響をうけた長崎県の郷土料理として定着しています。味わって食べましょう。

平成 30 年 11 月 1 日 (木) 飯山学校給食センター

【献立名】 小型コッペパン 牛乳
ミートカレースパゲティ いりことナッツの
オリーブオイルがらめ 柿入りフルーツポンチ

《今日の丸亀産の食材》
にんにく



【ひと口メモ】

柿

(勤労と感謝)

今日のめあては、「旬の果物 柿を味わおう」です。

秋は、柿がおいしい季節です。香川県では綾川町や高松市香南町で、多く栽培されています。あまくて大きい「さぬき富有柿」は、関東地方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150個の柿を1こずついねいに洗ってヘタをとり皮をむいで食べやすく切ってくれました。味わって食べましょう。